شاهين بن محمد بن علي البلوشي

دراسة في الثقافة الشعبية البلوشية

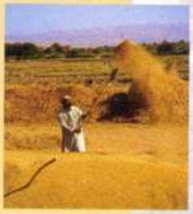


مؤسسة الانتشار العربي













تهدف هذه الدراسة إلى تسليط الضوء على الموروث الثقافي والحضاري للتراث الشعبي البلوشي من خلال تتبع مفاصل السياق التاريخي والحضاري لهذه الأمة العظيمة ، ووعياً منا بأهمية التراث الثقافي الشعبي كهوية لهذا الشعب العريق وجزء من ذاكرته الجماعية التي تشكل تاريخه وشخصيته وفوق ذلك يشعر البلوش بالخطر الذي يتربص به وهو محاولة العد وطمس هذه الهوية بشتى الأساليب التي ينتهجها من خلال عرضها كجزء من تراثه أحيانا وتشويها أحيانا أخرى بتشويه رموزها .

هذا من جهة و من جهة أخرى فإن هدفنا الرئيسي من هذه الدراسة هو توعية للباحثين والكُتاب والأكاديميين والقرّاء الأكارم بماهية الثقافة البلوشية والموروث الثقافي وأهميته وسبل حمايته وخاصة في وقتنا الراهن والذي يدلف فيه العالم بأجمعه عتبة العولمة وسرعة التطور التكنولوجي وتداعياته المختلفة .

ISBN 978-614-404-944-0
9 786144 049440

شاهين بن محمد بن علي البلوشي

دراسة في الثقافة الشعبية البلوشية

مؤسسة
الانتشار العربي

دراسة في
الثقافة الشعبية البلوشية

شاهين بن محمد بن علي البلوشي

مؤسسة الانتشار العربي

ص.ب. 113/5752
E-mail: arabdiffusion@hotmail.com
www.alintishar.com
بيروت - لبنان
هاتف: 9611-659148 فاكس: 9611-659150

ISBN 978-614-404-944-0
الطبعة الأولى 2016

المحتويات

مقدمة

إن لكل شعب من الشعوب والأمم رموزه الوطنية ممن صنعوا أو ساهموا في صنع تراثه الحضاري والثقافي والوطني، ويشكل التراث الشعبي لكل أمة الجذر والذاكرة التي تحتوي على مكونات وعيها التاريخي من علوم وآداب وفنون وغيرها، وهو بذلك يصوغ شخصيتها ووجدانها وهويتها.

ومثلما لا يمكن لأي فرد أن يتنكر لماضيه ولمكوناته الأولى، البيئية منها والوراثية، كذلك لا يمكن لأي شعب من الشعوب أن يتنكر لتراثه ويتجاوز تركيبته الروحية والفكرية. حيثُ لعبت الثقافة البلوشية بشكل عام دورًا بارزًا في حماية الهوية الوطنية للشعب البلوشي بكل مكوناتها، فمن خلالها حافظ الشعب البلوشي على تقاليده وموروثه الثقافي، وممتلكاته الحضارية ومقدساته وقيمه وسلوكه.

ومفهوم التراث عند الكاتب صالح زيادنة «هو ما ينتقل من عادات وتقاليد وعلوم وآداب وفنون ونحوها من جيل إلى جيل، تقول: «التراث الإنساني» التراث الأدبي، التراث الشعبي»، وهو يشمل كل الفنون والمأثورات الشعبية من شعر وغناء وموسيقى ومعتقدات شعبية وقصص وحكايات وأمثال تجري على ألسنة العامة من الناس، وعادات الزواج والمناسبات المختلفة وما تتضمنه من طرق موروثة في الأداء والأشكال ومن ألوان الرقص والألعاب والمهارات[1].

---

(1) http://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%AA%D8%B1%D8%A7%D8%AB

وهناك أنواع وأشكال للتراث الشعبي منها :

1 ـ التراث الحضاري

وهو يشمل ما خلفه لنا الأسلاف من تراث حضاري قديم مثل الآثار بكل أنواعها ويشمل التراث البلوشي والفارسي والهندي والسندي والبابلي والسومري والآشوري بكل عادياتها من مسكوكات وجرار وأوانٍ ورسوم ونقوش. . وهو ما يسمى بـ (الآثار القديمة).

2 ـ التراث القومي

وهو التراث الذي يشمل الفترة الزمنية التي ظهرت فيها القوميات بأشكالها كافة وأخذت لها نظاماً معيناً وحافظت عليه وظهرت على أثرها الأمم والقوميات واعتزت بتراثها وعلمائها من مفكرين وشعراء ومغنين وأطباء، حيث ظهرت في هذه الفترة القوميات الرومانية والفارسية والبلوشية والاغريقية والعربية واتخذت لها الأشكال القومية المستقلة لغة وأرضاً وشعباً وعليها بني التاريخ الحديث لكل أمة.

3 ـ التراث الشعبي

وهو مكمل للنوعين الأولين الحضاري والقومي، حيث أصبحت لكل مجموعة أو بيئة صفاتها التي تتميز بها من عادات وتقاليد وصناعات وحرف وأزياء. . الخ.

وتهدف هذه الدراسة إلى تسليط الضوء على الموروث الثقافي والحضاري للتراث الشعبي البلوشي من خلال تتبع مفاصل السياق التاريخي والحضاري لهذه الأمة العظيمة، ووعياً منا بأهمية التراث الثقافي الشعبي كهوية لهذا الشعب العريق وجزء من ذاكرته الجماعية التي تشكل تاريخه وشخصيته وفوق ذلك يشعر البلوش بالخطر الذي يتربص بهم وهو محاولة العدو طمس هذه الهوية بأساليب شتى ينتهجها من خلال عرضها كجزء من تراثه أحياناً وتشويهاً أحياناً أخرى بتشويه رموزها.

هذا من جهة ومن جهة أخرى فإن هدفنا الرئيسي من هذه الدراسة هو توعية الشباب والباحثين والمهتمين والقرّاء الأكارم بماهية الثقافة البلوشية والموروث الثقافي البلوشي

وأهميته وسبل حمايته وخصوصاً في وقتنا الراهن الذي يدلف فيه العالم بأجمعه عتبة العولمة وسرعة التطور التكنولوجي وتداعياته المختلفة.

كل هذه الإشكاليات وغيرها أنتجت جيلاً غير مهتم بتراثه و لا بمآثر أجداده وهي عناصر بدونها لا تكتمل الشخصية الوطنية لأي شعب أو لأي أمة ؛ لأنه بضياعها أو بالتفريط في جزء منها مهما كان بسيطاً يفضي إلى ضياع جزء كبير من الذاكرة الجماعية و بالتالي غياب فترة من فترات تاريخ هذا الشعب.

ولا شك أن قضايا التراث الشعبي من أهم القضايا التي أخذت تهتم بها الشعوب، وخصوصاً وأنها تشكل قاعدة مهمة في الحفاظ على شخصيات هذه الشعوب وقيمها الروحية.

ولا شك أن التراث البلوشي بكل جوانبه يشكل جبهة مهمة، فالمعركة مع الأعداء ليست حرباً عسكرية فحسب، بل حرباً ثقافياً وحضارية، إنها حرب وجود وتراث أيضاً.

لهذا حاول الفرس والباكستانيون سحق هذا التراث على قاعدة «ما دامت هناك يد بلوشية تطرز جهاز العرس، فإن الروح البلوشية باقية لهذا يجب إيقاف هذه اليد».

وهكذا أصبح التراث (الفولكلور) جبهة أساسية وسلاحاً من أسلحة المواجهة من أجل دحض المزاعم والأضاليل كافة التي يروجها الفرس والباكستانيون حول وجود وحقوق الشعب البلوشي الأصيل وتراثه الحضاري والثقافي في بلوشستان المحتلة.

وما تقوم به بعض الجهات الحكومية الباكستانية والإيرانية من جرائم بحق الممتلكات الثقافية والتاريخية والدينية، مخترقة بذلك الحماية الخاصة المكرسة لهذه الأماكن بموجب الأحكام والاتفاقيات الدولية، يضع على البلوش واجبًا كبيرًا نحو حماية هذه الممتلكات.

وكذلك أصبح من واجب منظمة اليونسكو الدولية بموجب اتفاقية حماية التراث العالمي مد يد العون المادي والفني لترميم المعالم التاريخية المهددة بالخطر.

كما يواجه الموروث الثقافي البلوشي مخاطر كبيرة نتيجة استفحال ظاهرة سرقة الآثار وتدميرها، وهي سرقة مرتبطة بمجموعات باكستانية وإيرانية تقوم بسرقة الآثار،

ويدفع الفرس والباكستانيون معاً مبالغ مالية كبيرة للتجار الذين يجولون في القرى والمناطق الأثرية في بلوشستان الكُبرى، ويستغلون جهل المواطنين لإقناعهم بالتنقيب عن المواد الأثرية في المنطقة، مقابل شرائها منهم بأسعار زهيدة، لمصلحة المتاحف الإيرانية والباكستانية والأجنبية التي تقوم بشراء المواد الأثرية من البلوش البُسطاء.

فضلاً عن ذلك تهدف هذه الدراسة بالأساس إلى دق ناقوس الخطر الذي قد لا نستجليه إلا بعد فوات الأوان، كما ونأمل أن تكون بداية لعدة دراسات وبحوث أكاديمية تعنى بالتراث البلوشي وأهميته وبالتغيرات السوسيوثقافية في المجتمع البلوشي.

وعلى كل حال، فإن محتويات هذه الطبعة قد لا تكون مشتملة على كل ما نرغب في أن تتضمنه من موضوعات عن العادات البلوشية،فإن استكمال ما قد يكون قد سهونا عن ذكره دون قصد أمر يمكن بالتأكيد تلافيه في طبعات أخرى جديدة للكتاب نفسه في المستقبل، تحقيقاً لتعميم الفائدة من الغاية المرجوة منه.

وفي الأخير لا يسعني إلا أن أتقدم بجزيل الشكر من كل من قدم لنا يد المساعدة من قريب أو بعيد، وشكر وتقدير لكل من ساندني وشجعني وآزرني على إنجاز هذا العمل المتواضع الذي بين أيديكم، وأخص بالذكر أهالي قرية جان محمد بازار وتقع في منطقة دشت وتابعة لمقاطعة مكُران في بلوشستان الشرقية ومنهم السيد هدايت الله ابن إبراهيم بن خان محمد رند والسيد دُر جان بن محمد حسن بن دُرمحمد رند والسيد يونس بن إبراهيم بن جانهگير رند والسيد زايد بن عبدالرحيم رند من منطقة مند. وشكر خاص لعائلتي الكريمة على وقفتها معي وخصوصاً والدتي العزيزة التي لها الفضل الكبير في توجيهي وإرشادي في شرح كثير من مفاهيم تراثية باللغة البلوشية. ولا أدعي أنني أوفيت الكتاب كامل حقه. وأتمنى أن ينال عملي هذا استحسان القارئ وقبوله.

شاهين بن محمد بن علي البلوشي

الفصل الأول

لمحة تاريخية وإنسانية عن الحضارة البلوشية

شكلت بلوشستان الكُبرى على امتداد التاريخ مركزاً حضارياً ناشطاً تفاعل منذ القدم مع مراكز الحضارة في العالم القديم.

وتشير الدراسات التاريخية والاكتشافات الاثرية إلى أن الحضارة البلوشية الراقية والمزدهرة عبر المراحل الزمنية القديمة أسهمت في تحقيق الكثير من الانجازات على المستوى الانساني.

ويمثل التراث المادي والثقافي للحضارة البلوشية كنظام الري والطرق الزراعية وتشييد السدود والقناطر والطب والهندسة المعمارية وبناء الحصون والقلاع والأبراج والقصور المثيرة ونحت الجبال في البناء والفخامة، والفنون المختلفة والعادات والتقاليد العريقة التي أدرج عدد منها على قائمة التراث العالمي بمنظمة اليونسكو منها (حضارة المدنية المحترقة)، أنموذجاً عملياً لعبقرية الانسان البلوشي وقدرته على التعامل مع البيئة المحيطة والاستفادة منها وتطويعها منذ القدم لخدمة الانسانية.

لقد برهنت المعطيات الأثرية المكتشفة في بلوشستان الكُبرى، على الدور التاريخي، والحضاري العظيم الذي أسهمت به مناطق بلوشستان في مجمل النشاطات الحضارية لمنطقة الشرق الأدنى خصوصاً، والعالم القديم عموماً منذ الألف التاسع قبل الميلاد.

إن بلوشستان الكُبرى في عصورها القديمة كغيرها من الوحدات الحضارية التي ظهرت في منطقة الشرق الأدنى تزخر بالعديد من المواقع الأثرية التي يعود أقدمها إلى عصور ما قبل التاريخ، والعديد من تلك الآثار ما زالت حتى الآن بارزة للعيان في كثير من المناطق البلوشية، تحكي تاريخ شعب وحضارة أمة مستقلة بذاتها وبكيانها وبعاداتها وبتقاليدها وبتراثها الشعبي وبأزيائها وبفنونها التقليدية المختلفة وبلغتها الخاصة.

1 ـ حضارة مِهرگره mehrgarh 9000 ـ 7000 ق.م

تُعد حضارة مِهرگره البلوشية أو حضارة بلوشستان واحدة من أقدم الحضارات البشرية في الشرق الأدنى أو ما يعرف في وقتنا الحاضر بالشرق الأوسط، ويرجع تاريخ هذه الحضارة إلى الألف التاسع قبل الميلاد حسبما يعتقده علماء الآثار ـ الفريق الفرنسي الذين اكتشفوا هذا الموقع الأثري العظيم ـ حسب قولهم.

تطورت هذه الحضارة بوساطة جماعات كانت تمارس الزراعة والرعي، وعمل بعضها مع بعض بالتجارة. وفي حوالى عام 9000 ق.م، أصبحت هذه الجماعات أَكثر اتحادًا من حيث الثقافة، وبدأت بناء مدن خُططت بصورة دقيقة في بعض الأماكن. ونمت بمرور الوقت حضارة مِهرگره لتشمل معظم ما يُسمَّى اليوم بإقليم السند الباكستاني وأجزاء مما يعرف اليوم بأفغانستان، وشمال غربي الهند.

لذلك تعتبر أرض الحضارة البلوشية هي إحدى أقدم الأراضي المأهولة بالسكان منذ القدم، ويعتبر الشعب البلوشي من أوائل شعوب العالم في المنطقة من حيث الاستقرار السكاني بعد عملية الجمع والالتقاط إلى الصيد، ثم الرعي فالزراعة وأخيراً الصناعة.

وكان قلب تلك الحضارة الأودية الشاسعة التي كانت تغمره مياه فيضان أنهار تلك المناطق فقد جفَّت مياهه الآن. وقد طورت تلك الحضارة نظامًا معياريًا للأوزان والمقاييس، ونظام الكتابة التصويرية وهو النظام الذي يعتمد على رسومات بسيطة تمثل الكلمات.

خطط الناس الذين عاشوا فترة حضارة مِهرگره لبناء المدن بدقة شديدة. وتم تشييد المباني على منصات من الطوب المصنوع من الطين وكانت تلك المنصات تحمي

المباني من الفيضانات الموسمية. وشُيدت المنازل بالطوب المجفف بحرارة الشمس. وكذلك هم من أوائل شعوب المنطقة في استئناس الحيوانات. وأول من قاموا بزراعة الحبوب وخصوصاً (القمح)، وكان لديهم منهج نموذجي فريد في نوعه في الري والزراعة وفي الفلاحة والتربية، هذا من الناحية الزراعية.

أما من الناحية الطبية، فقد اهتم هذا الشعب اهتماماً بالغاً بالأعشاب البرية وهي أعشاب ونباتات موسمية نادرة جداً، وكانوا يخزنونها ثم يجففونها في أماكن خاصة بعيدة عن الحرارة والرطوبة بمعنى كان لديهم مختبرات طبية ونظام الصيدلة الحديثة المتعارف عليه في يومنا هذا.

وكذلك اهتم هذا الشعب بطب الأسنان، فقد وجد علماء الآثار مختبراً خاصاً به كثير من الخيوط الرقيقة والرفيعة، وكذلك وجدوا كثيراً من الأسنان موضوعة بشكل مرتب ومنظم وفوق رُفوف مكتبية، وهذا ما أكد أن أطباء الشعب البلوشي هم من قاموا بأول عملية جراحية بزراعة الأسنان في العالم.

ومن أهم المكتشفات الأثرية التي تم العثور عليها من قبل علماء الآثار في هذا الموقع هي المومياء المحنطة ما غير الاعتقاد السائد بأن المصريين القدماء هم من أوائل شعوب التي عرفت تحنيط الجثث، وبفضل هذا الاكتشاف الكبير غير علماء الآثار نظرتهم.

أما حرفيو حضارة مِهرگره فقد أنتجوا مجموعة منوعة من الأشياء المفيدة والزخرفية. واستخدموا النحاس، والبرونز، لصناعة الآلات، والمرايا، والجرار، والمقالي، واستُخدمت العظام والصدف والعاج لصناعة الحلي والأدوات وقطع الألعاب وغيرها من تطعيم الأثاثات.

وكما نحت حرفيو هذه الحضارة الأواني المنزلية وصنعوا الحُلِي من الفضة والذهب، وكذلك صنعوها من الحجارة والخزف.

وصنع نحاتو هذه الحضارة أشكال الحيوانات والناس، من الطين وربما كان ذلك لأغراض تتعلق بالطقوس الدينية وفضلاً عن ذلك صنعوا تماثيل صغيرة من الأحجار الجيرية التي ربما كانت ممثِّلة للآلهة أو لأشخاص مُهمِّين.

وقد ثبت تاريخياً بأن الحضارة البلوشية القديمة أسهمت في بناء الحضارات القديمة في المنطقة والعالم مثل الحضارة الهندية والفارسية والبابلية والسندية وغيرها من الحضارات وليس العكس كما يعتقد بعض علماء الآثار.

وبهذا تعتبر حضارة مِهرگره أو حضارة بلوشستان واحدة من أعظم الحضارات البشرية في العالم ولا تقل أهميتها عن أي حضارة أخرى ولكن بسبب الاحتلال الباكستاني والإيراني وكذلك تقسيم بعض مناطق بلوشستان مع أفغانستان أخفوا ملامح هذه الحضارة وسرقوا آثارها ومكتشفاتها ونسبوها إلى حضارات أخرى مثل حضارة بلاد السند والبنجاب والهند وفارس وكذلك بابل.

ولكن بفضل الله سبحانه وتعالى ومن ثم بفضل علماء الآثار الفرنسيين استرجع حق هذه الحضارة العظيمة إلى شعبها العظيم وهو الشعب البلوشي البلوشستاني باكتشافهم موقع Mehrgarh الأثري في عام 1974م الذي يقع في سهل كهچي القريب من ممر بولان الشهير والمتصل بمدن مقاطعة (كويتا) العاصمة الإقليمية لبلوشستان الشرقية[1].

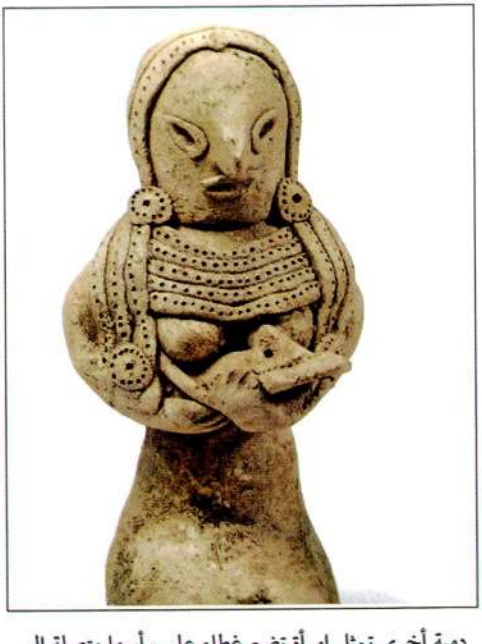
(1) **القضية البلوشية** : شاهين بن محمد بن علي البلوشي، مؤسسة الانتشار العربي، بيروت، لبنان، ط 1، 2013.



موقع حضارة مِهرگره mehrgarh .



دمية تمثل امرأة تضع غطاء على رأسها
وتضع حلياً في رقبتها
وكذلك تضع قلادة متدلية
على أعضائها التناسلية .



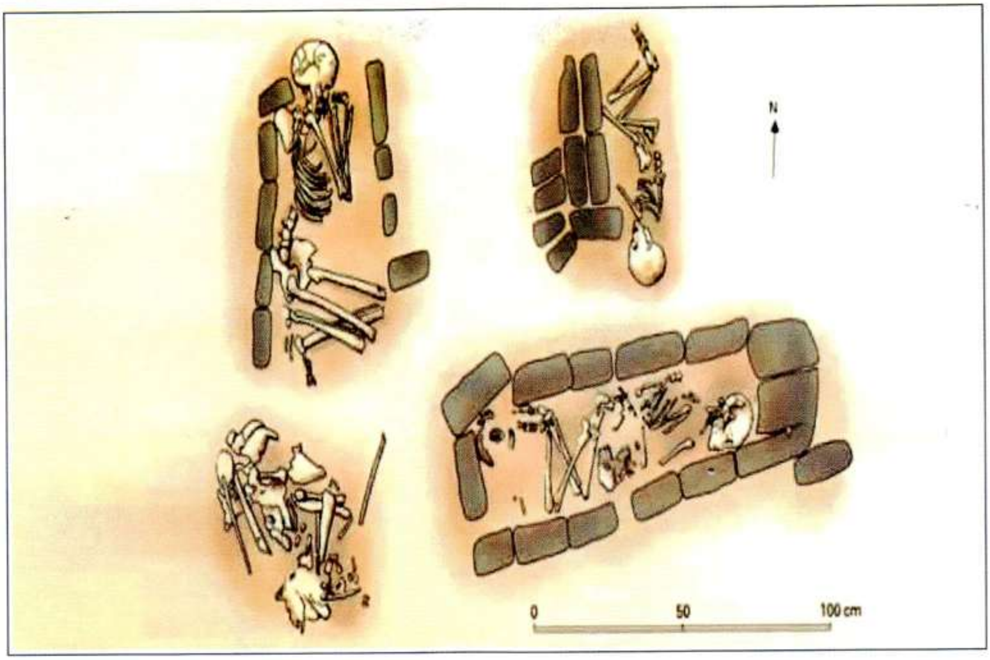
دمية أخرى تمثل امرأة تضع غطاء على رأسها متصلة إلى ذراعيها وكذلك تضع أقراطاً في أذنها وحلياً وأدوات زينة في رقبتها وعلى صدرها وتحمل طفلاً بين يديها ربما تدل على طقوس دينية أو مناسبة اجتماعية .



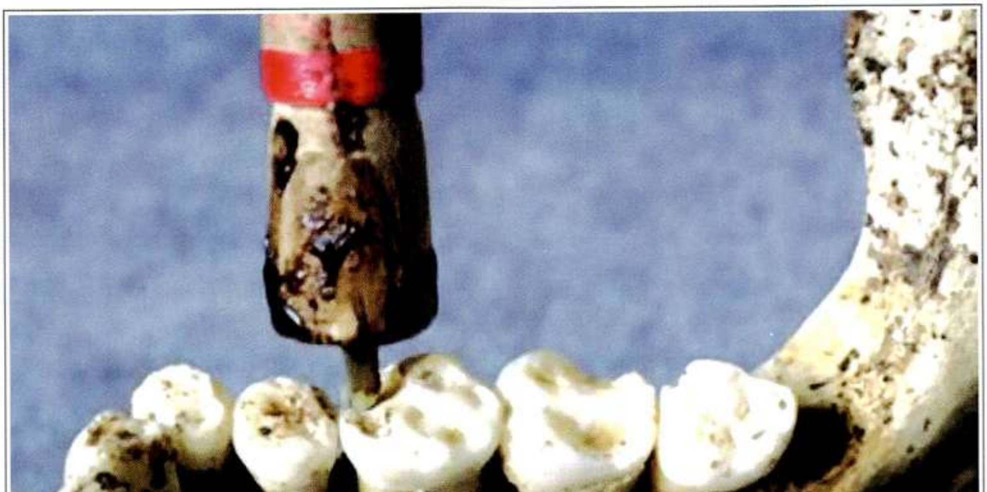
تماثيل الأسرة الحاكمة آنذاك في ملابس تغطي كل أعضاء الجسم،
في وضعية احتفال اجتماعي أو طقس ديني.



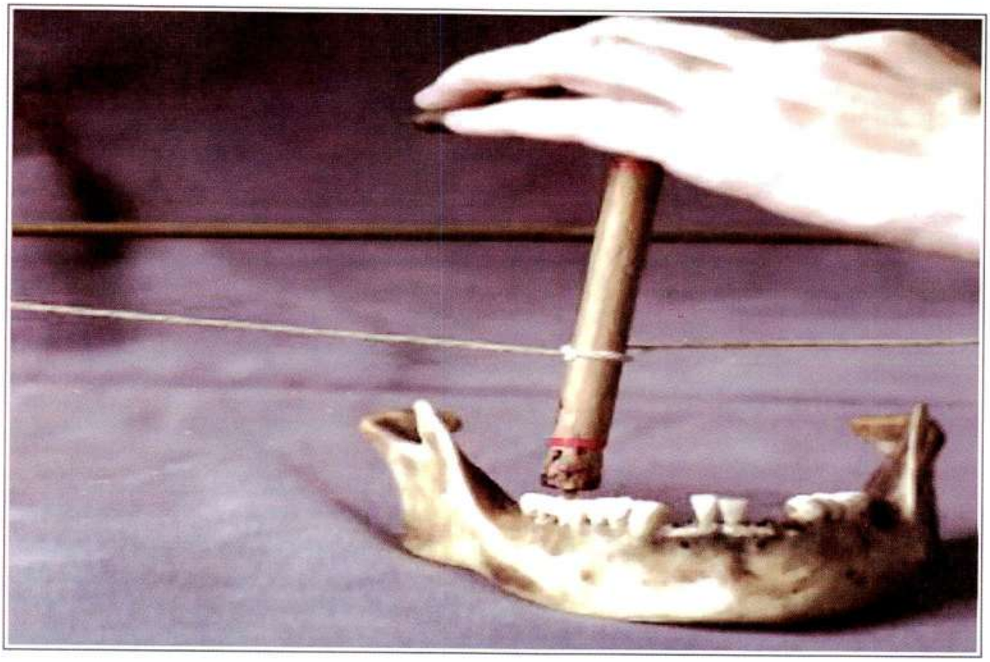
تماثيل لمجموعة من النساء يقفن بوضعية مختلفة
ويمارسن طقوسهن الدينية والاجتماعية.



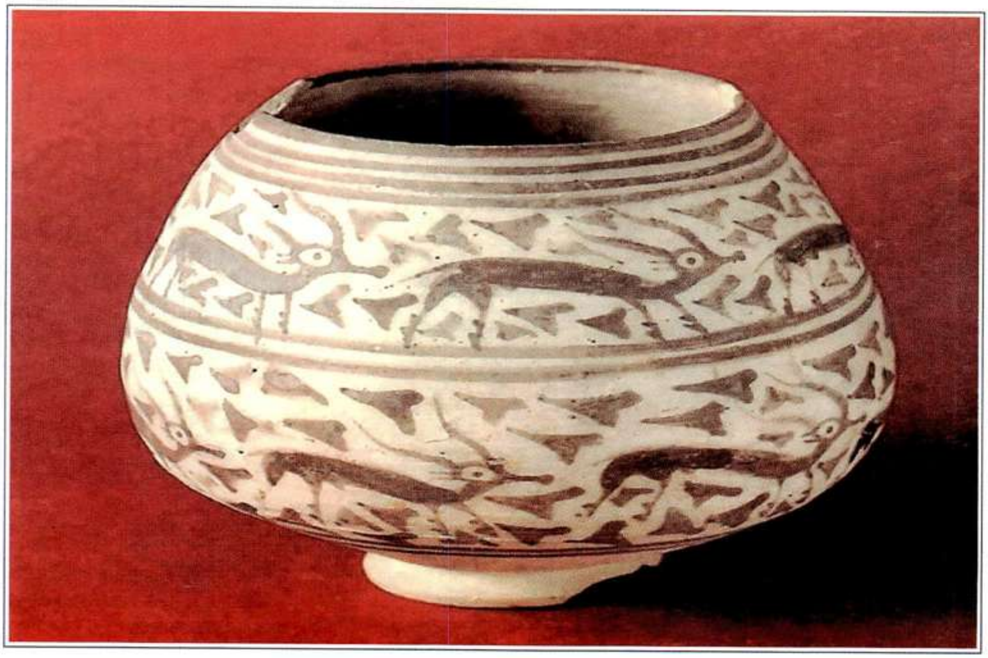
طريقة دفن الموتى لدى قدامى البلوش.



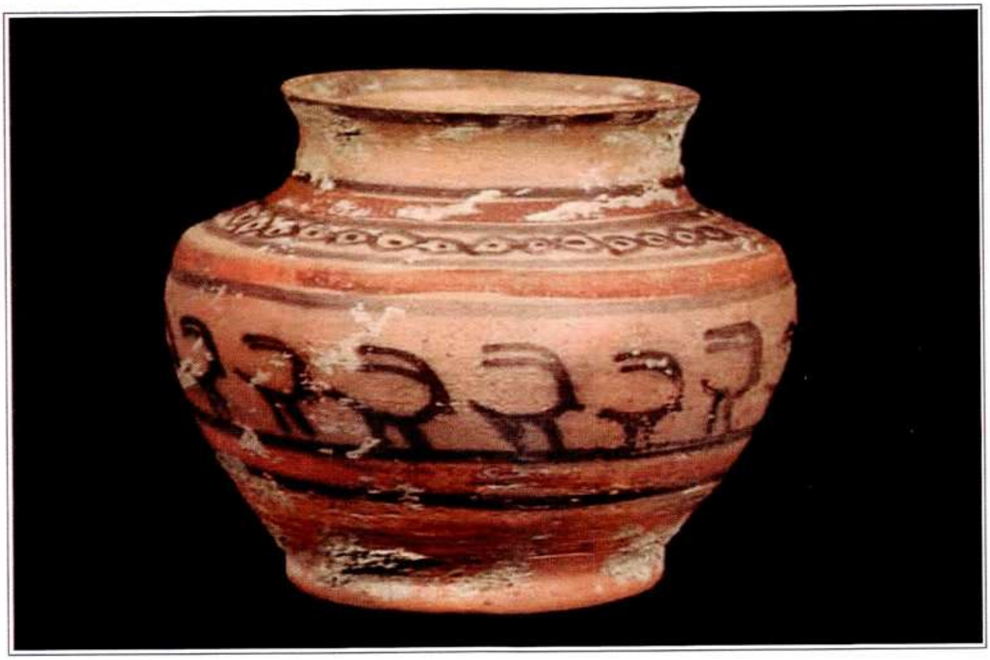
طريقة إجراء عملية زراعة الأسنان لدى قدامى البلوش.



طريقة إجراء عملية زراعة الأسنان لدى قدامى البلوش.



فخار وجد في موقع مِهرگره مزخرف بنقوش ورسوم لحيوان الغزال أو الماعز.



فخار من نوع آخر وجد في موقع مِهرگره مزخرف بنقوش وألوان زاهية مختلفة ورسوم لحيوان الغنم.



تمثال لزوجين من البقر يدل على استئناس الحيوانات
وطريقة تطور نظام الزراعة عن طريق حراثة الأرض لدى قدامى البلوش.



طريقة الكتابة القديمة لدى قدامى البلوش.

2 ـ حضارة المدنية المحترقة

(شهر سوخته Burnt City) 5000 ـ 3200 ق.م

تقع المدينة المحترقة الأثرية على بعد 56 كيلومتراً من مدينة زابُل في بلوشستان الغربية. تأتي أهمية هذه المدينة البلوشية المسجلة في قائمة التراث العالمي لليونسكو من أن تاريخ بنائها يعود إلى أكثر من خمسة آلاف سنة مضت أي عندما ظهرت أولى بوادر حضارة وثقافة بشرية قدمت إلى هذه المنطقة التي عرفت فيما بعد بأرض بلوشستان.

قامت هذه المدينة قبل (5000 ـ 3200 عام قبل الميلاد)، وكانت آهلة بالسكان طوال أربع مراحل وحقب تاريخية تخلخلت ما بين 3200 إلى 1800 سنة قبل الميلاد.

الفناء الأثري للمدينة المحترقة تم بناؤه في الألفيتين الثانية والثالثة قبل الميلاد، على أيدي من هاجروا إلى هذه المدينة من مختلف الجهات الأربع للمعمورة.

لم يعثر بعد الباحثون وعلماء الآثار على كتيبة أثرية أو وثيقة تاريخية تتحدث عن الاسم القديم والحقيقي لهذه المدينة التي اشتهرت جراء حريق وقع فيها خلال فترتين تاريخيتين أي بين سنوات 3200 إلى 2750 قبل الميلاد، اشتهرت «بالمدينة المحترقة».

المدينة المحترقة هي من أكثر المدن الأثرية ندرة حيث كان للنساء إدارة الشؤون المالية للأسرة. وتدل الاكتشافات الأثرية على أن المدينة تتسع إلى 151 هكتاراً. يشير ما تبقى من المعالم الأثرية في المدينة المحترقة إلى أنها كانت تتضمن خمسة أحياء سكنية واقعة في الشمال الشرقي للمدينة، فضلاً عن أحياء تتوسط المدينة، ومنطقة صناعية وأبنية تذكارية ومقبرة، كلها يقع على شكل هضاب وتلال متتالية مترابطة. كانت الأحياء السكنية تشمل ثمانين هكتاراً من المدينة المحترقة. هذه المدينة كانت مركزاً لنشاطات صناعية وفنية متعددة.

أجريت في المدينة المحترقة حفريات وتنقيبات أثرية مختلفة. في المرحلة السادسة من هذه الحفريات، عثر علماء الآثار على نماذج رائعة من الحلى وآلات الزينة.

كما أثبتت أعمال الحفر في مراحلها السابقة أن المدينة المحترقة كانت مدينة صناعية تضمّ ورشات عمل ومعامل عدة لصنع الفخاريات والمجوهرات، ناهيك

عن أن سكان المدينة كانوا يستفيدون من الأشجار والنباتات المتوافرة في الطبيعة المحيطة بهم كوقود. المكتشفات الأثرية في المدينة المحترقة تنطوي على الفخاريات بمختلف أنواعها وعلى أوان حجرية وحياكة الأقمشة وفن المعرقات ما يدل على وجود صناعات منوعة فيها خصوصاً النسيج وانتاج الأقمشة التي كانت شهدت تطوراً ملحوظاً آنذاك.

اكتشف إلى الآن في المدينة المحترقة 12 نوعاً من الأقمشة المحوكة ذات لون واحد أو متعددة الألوان وصنارة صيد الأسماك، ما يشير إلى أن أهالي المدينة كانوا يستفيدون من قصب المستنقعات المحيط ببحيرة هامون لصنع السلال والحصائر، إضافة إلى بناء سقوف البيوت. وكان سكان المدينة المحترقة يحترفون أيضاً صيد الأسماك وحياكة شباك صيد الأسماك. ولا ريب في أنّ المدينة المحترقة كانت تعدّ من المدن المتطورة جداً آنذاك.

ومن أهم المكتشفات الأثرية العلمية في المدينة المحترقة ما يلي:

أ ـ العين الاصطناعية

لأول مرة، تم العثور في المدينة المحترقة على عين اصطناعية تعود إلى 4800 سنة خلت. عثر علماء الآثار على هذه العين الاصطناعية التي كانت قد زرعت في جسد امرأة يبلغ عمرها ما بين خمسة وعشرين إلى ثلاثين عاماً، عثروا عليها في إحدى مقابر هذه المدينة. العين الاصطناعية هذه قد زرعها أطباء العيون وقتذاك في عين المرأة اليسرى، ورغم أنه مضى نحو 4500 سنة على صناعة العين هذه، إلا أنها مازالت سالمة وعلى شكلها الأول. المواد المستخدمة في هذه العين الاصطناعية لم تحدّد بعد، ولكنه يبدو أن من صنع هذه العين استخدم الزفت الطبيعي الممزوج بنوع من الدهن الحيواني. يذكر أنه تم طلاء الجزء العلوي للعين الاصطناعية هذه بأسلاك ذهبية على شكل الشعيرات الدموية في داخل العين، يصل قطرها إلى أقلّ من نصف ميليتر؛ كما تم تصميم «إنسان العين» أو «البؤبؤ» في وسط العين الاصطناعية، تحيطه خطوط موازية عدّة.


How 'golden eye' was found
Remains of 5,000-year-old female skeleton found with gilded eyeball still attached to skull and, below, how it may have been worn
Tehran
IRAN
IRAQ
KUWAIT
Shahr-i Sokhta



ب ـ جراحة الدماغ قبل 5000 سنة مضت :







أحد المكتشفات الرائعة للمدينة المحترقة يؤشر على بوادر علمية ـ طبية تتحدث عن أقدم جراحة أجريت على الدماغ هناك، يعود تاريخها إلى قبل 5000 عام. هذه العملية الجراحية أجريت على جمجمة فتاة تبلغ من العمر اثنتي عشرة أو ثلاث عشرة سنة. هذه الفتاة كانت تعاني مرض «هيدروسفالي» أي تجمع السائل في الجمجمة، ما جعل الأطباء يجرون عملية جراحية على جمجمة الفتاة المريضة ويسحبون جزءاً من عظم الجمجمة.

ج ـ مسطرة عمرها 5000 عام :

عثر علماء الآثار خلال الحفريات التي أجروها في المدينة المحترقة، على مسطرة خشبية مصنوعة من شجرة آبنوس. هذه المسطرة طولها 10 سنتيمترات ودقتها نصف ميليمتر.

المسطرة المكتشفة هذه تشير إلى أن أهالي المدينة المحترقة كانت لديهم انجازات وتطوّر ملحوظ في علم الرياضيات.

د ـ أقدم طاولة نرد في العالم :



كما عثر في مقبرة المدينة المحترقة الأثرية على أقدم طاولة نرد في العالم إضافة إلى 60 فرزة منها. طاولة النرد هذه هي أقدم من تلك التي اكتشفت في مقبرة مدينة «أور» الملكية في بلاد ما بين النهرين.

هـ ـ أول صورة متحركة (الأنيميشن) في العالم :

عثر علماء الآثار أثناء تنقيباتهم في مقبرة تعود إلى قبل خمسة آلاف سنة، على كأس نقشت عليها صورة عن ماعز وشجرة. وبعد إجراء أبحاث متعددة على الكأس هذه، توصل علماء الآثار إلى نتيجة مهمة وهي أن الصورة المنقوشة على هذه الكأس وخلافاً لباقي المكتشفات في محيط المدينة المحترقة، تتبع تكراراً هادفاً يشير إلى توجه الماعز نحو الشجرة. وفي الحقيقة إن الفنان والرسام الذي جعل من هذه الكأس الفخارية لوحة للرسم، صمم بريشته انطلاقاً من مهارته ونبوغه، ماعزاً يتحرك باتجاه الشجرة ليتغذى من أوراقها، وذلك من خلال رسم خمس حركات مكررة هادفة؛ الأمر الذي جعل علماء الآثار يقرّبون هذه الصور بعضها إلى بعض ونجحوا أخيراً في إنتاج صورة متحركة (الأنيميشن) تبلغ مدتها عشرين ثانية[1].



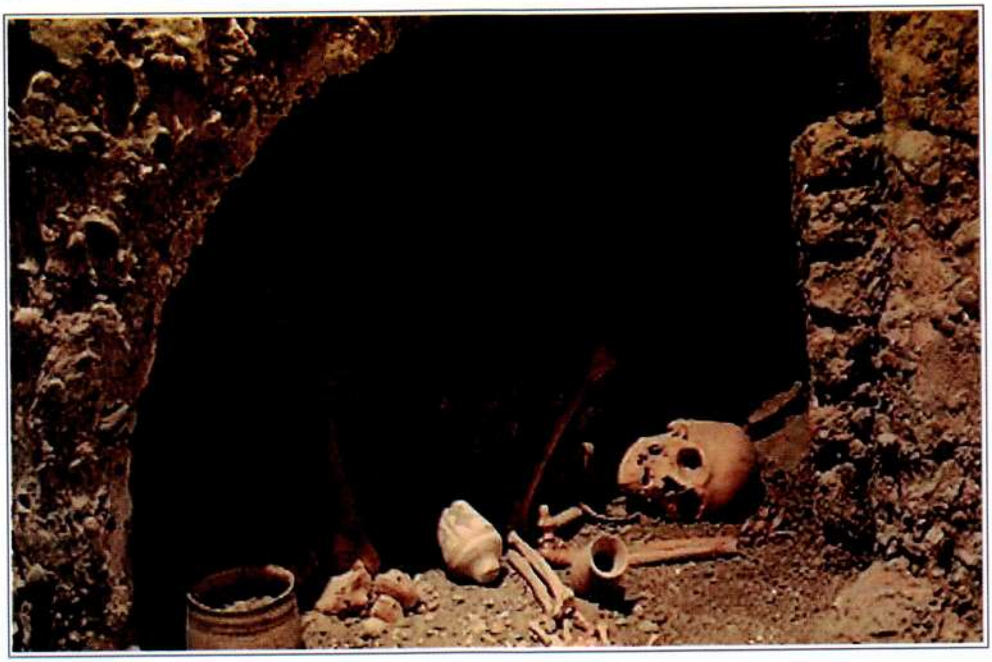


(1) https://arabic.tebyan.net/index.aspx?pid = 147117

و ـ طريقة دفن الموتى لدى سكان المدينة المحترقة والإيمان بوجود حياة بعد الموت.





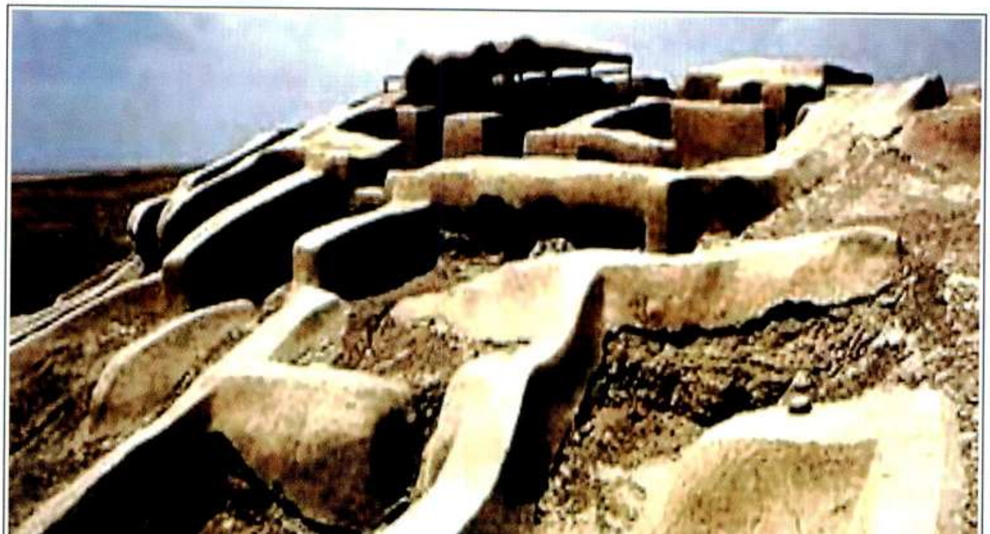


ز ـ صناعة النسيج وإنتاج الأقمشة :





ح ـ موقع حضارة المدينة المحترقة :



3 ـ حضارة كيچ مكُران (بمپُور Bampur) 3500 ـ 2500 ق.م

والتي تحتوي على سلسلة من القرى تتوزع على دول وادٍ مشهور يحمل الاسم نفسه وهو وادي «بمپور»[1]، ويستطيع المرء في هذه المنطقة أن يميز بين المراحل التاريخية المختلفة حسب المعلومات المستقاة من أعمال بعض علماء الآثار، على سبيل المثال حاول البروفسور الإيطالي «إم. توسي» أن ينظم ويرتب تسلسل المواقع الأثرية ويسقطها على خريطة واضحة فاكتشف خلال بحثه أن المستوطنات السكنية الأولى في «بمپور» تنتمي إلى العصر الحجري الحديث والعصر النحاسي.

وقد اتفق العلماء على أن بمپور شهدت حضارة متطورة خلال النصف الثاني من الألفية الثالثة والقرنين الأولين من الألفية الثانية قبل الميلاد، وتربط الباحثة «بي. ديكاردي» هذه الحضارة بحضارة شهر سوخته (المدنية المحترقة)، بينما يرى شميدت ولامبرغ وكارلوفسكي أن بمپور كانت خاضعة لقوى خارجية، كما هي الحال في الفترة الزمنية الخامسة عندما خضعت لحضارة الهندوس أي حضارة الهربانية على طول ساحل مكُران والفترة الزمنية السادسة عندما خضعت للنفوذ الفارسي.

من جهة أخرى، فإن البروفسور «توسي» لا يؤيد الفرضيات السابقة لأن العديد من عناصر المواد الأثرية مازالت غامضة والكثير من المواقع ما زالت مجهولة.

وتشابهت الديانة التي كانت تمارس هناك مع ديانات المجتمعات الزراعية القديمة في حوض البحر المتوسط والشرق الأوسط، وتمحورت الديانة حول طقوس الخصب وعبادة الإلهة الأم، فكثيرة هي التماثيل الصغيرة التي تمثل الإلهة الأم، وقد وجد في مواقع تعود إلى حضارة ژوب ومِهرگره شمال كويتا.

كما تم اكتشاف العديد من التماثيل الصغيرة على هيئة الثور، ولا ننس أن رسم الثور قد طغى على رسوم الفخاريات التي وجدت في مواقع أخرى.

ووفقاً للآثاريين فقد كانت طرق دفن الموتى ذات صفة مشتركة في جميع أنحاء بلوشستان من ژوب ومِهرگره مروراً بالمدنية المحترقة وصولاً إلى مكُران.

(1) بمپور: مدينة تقع في بلوشستان الغربية، كانت تسمى قديماً (فهره) وتم تفريسها في الوقت الحالي وتسمى (إيرانشهر).

وقد أعلن «أي. شتاين» اكتشاف إناءين وجدت فيهما كسرات صغيرة من العظام البشرية مختلطة بالرماد ما قاده للاستنتاج أن السكان القدماء اعتادوا دفن الموتى بعد حرقهم، ويذهب احتمال أن العادة المتبعة كانت بدفن ما يبقى بعد الحرق.

ومن ناحية ثانية وجدت كسرات من العظام البشرية تحتوي على أصابع وقطع صغيرة من الجمجمة في مواقع أثرية أخرى. وتعد هذه المكتشفات دليلاً واضحاً على التبادل والتمازج الثقافي بين الأجزاء الشرقية والغربية من بلوشستان الكُبرى ومن المحتمل أن هذه الظاهرة ترجع إلى العصر النحاسي.

ومازال علماء الآثار على خلاف فيما إذا كانت «ماكَان / Magan» هي مكُران الحالية و «مِلُخا / Melukhkha» هي بقية الأقاليم التي ينتشر فيها البلوش أي ما يعرف ببلوشستان أم هما مصر وأثيوبيا.

ويستنتج «جَي. هانزمان»، بعد سلسلة من البراهين والحجج ضمن بحثه المرجعي الدقيق أن اسم «ماكَان» لابد أنه يرتبط لغوياً بمكُران اليوم ـ بلوشستان التي تقع ضمن الحدود الفارسية الجنوبية ـ وأن اسم «مِلُخا» يرتبط بما كان يعرف سابقاً بخانية (كلات) التي تشمل معظم بلوشستان التي تقع في الوقت الحالي ضمن الحدود الباكستانية.

وبعد الاطلاع على الآراء ومقارنتها فيما بينها، يخلص الباحث إلى ترجيح أن تاريخ بلوشستان يعود إلى 23 أو 24 قرناً قبل الميلاد عندما ذكرت النصوص المسمارية الأكادية «ماكَان» لأول مرة في أحد النصوص الأكادية التي تعود إلى زمن سرجون الأكادي (2370 ـ 2316 ق. م) نجد اسمي «ماكَان» و«مِلُخا» ضمن نص يمجد بطولات ملك أكاد حيث يذكر: «وقد جعل سفن دلمون (البحرين) و«ماكَان» و«مِلُخا» ترسو على رصيف أكاد».

وفي نص آخر نقرأ أن الملك «ناران سِنْ» (2291 ـ 2255 ق. م) غزا «ماكَان» وفرض نفوذه عليها وقتل «مانوي» سيدها واقتلع الحجارة من جبالها، ونقلها إلى أكاد ليصنع منها التماثيل.

ولكن وفقاً لسجل أحد المعابد البابلية وبالذات في فترة «دانكي» وهي غير محددة تماماً بالنسبة إلى عهد «نارام سن»، نجد أن «مانوي» ملك «ماكَان» قد تم تشريفه بتسمية مدنية (مانيوم) باسمه.

وفي زمن الأسرة اللجشية أي في عصر «جوديا» (2220 ق. م)، ثم عهد «إِبي سِنْ ibb- Sin» من الأسرة الأورية الثالثة (2029 ـ 2006 ق.م) نجد ذكر اسمي «ماكَان» و«مِلُخا»، وقد ارتبطتا بعلاقات تجارية مع تلكم الأسر، ولم تذكر هذه النصوص ما يدل على اتحاد «ماكَان» و«مِلُخا» أو انفصالهما.

ولكن إذا أمعنا النظر في ما تضمنته النصوص السومرية المتقدمة من غزو «ماكَان» واحتلالها، وتشريف ملكها «مانوي» أو «مانيوم» ثم قتله. والإشارة ضمنياً إلى استقلالية «ماكَان» خلال النص الأول : (. . سفن دلمون و«ماكَان» و«مِلُخا». .)، وبالإضافة إلى النصوص الأخرى التي تتحدث عن التبادل التجاري، فيمكن أن نزعم أن «ماكَان» كانت تشتمل على ما يعرف بمكُران التي تقع ضمن الحدود الفارسية وأنها كانت مستقلة تماماً عن بلاد «مِلُخا» (حالياً مكُران وبلوشستان الشرقية التي تقع ضمن الحدود الباكستانية).

وأما إذا نظرنا في دلائل التنقيبات الآثارية فنجد أنه من خلال التدقيق في الفخاريات المكتشفة في المنطقتين الآنفتي الذكر، ومعظم الفخاريات التي تعود إلى الفترة المبكرة فترات (بمپور) الأولى حتى الخامسة المركز الرئيس لاستقرار الحضري في القديم، يتضح أن المستوطنات الرئيسة القديمة في مكُران الغربية تتشابه كثيراً مع آثار «تيبي يحيى» (الفترة الرابعة والخامسة) في المنطقة الفارسية المجاورة الأخرى جنوب «كرمان». وكما يظهر في سياق (بمپور) أيضاً تطابقاً مع فخاريات الفترات الثانية حتى الرابعة المكتشفة في موقع «المدنية المحترقة» الواقعة في مدينة زابُل[1].

وتدل تلك المخلفات على أن حضارة ساحل مكُران كانت مرتبطة إلى حد كبير بحضارات معاصرة لها في سواحل شبه الجزيرة العربية وبلاد ما وراء النهرين، وذلك وفق ما ترمز إليه الأدوات النحاسية والأسلحة والأواني الفخارية المزخرفة والبرونزية التي كانت تصل إلى المنطقة من الهند والعراق، كما يعود بعضها إلى حضارة ازدهرت في منطقة الخليج وخصوصاً في عُمان والبحرين.

---

(1) **بلوتشستان : فصول علمية في الهيئة والسكان والتاريخ**، د. سعد بن سعيد الحميدي، مركز الملك فيصل للبحوث والدراسات الاسلامية، الرياض، المملكة العربية السعودية، ط1، 2010.

آثار حضارة وادي بمپور :









4 ـ حضارة مدينة الكهف Cave City 2000 ـ 1500 ق.م

هذه المدنية قائمة في كهوف جبلية ممتدة لكيلومتر واحد تقريباً على جانبي نهر لسبيلة التاريخي[1]، تتكون كهوف لسبيلة الأثرية أكثر من (500) كهف، وفي الماضي كانت أكثر من (1500)كهف، وهي مرتفعة ومنخفضة ومنحوتة، تتوزع على الجبال متراكمة طبقة فوق طبقة. يعود تاريخ تأسيس هذه المدينة التاريخية العريقة إلى عام 1500 ق. م، وهي تبعد عن مدينة بيلة المركزية لمقاطعة لسبيلة حوالى 20 كم.

وهذه الكهوف عبارة عن منطقة سكنية متكاملة، والكهف الواحد عبارة عن منزل مكون من غرفتين منفصلتين ومطبخ ورف مستطيل وطويل وملتصق بجدار جميع غرف المنزل، استخدم لوضع أثاث البيت والملابس والأواني المنزلية المختلفة.

واستعمل أهالي مقاطعة لسبيلة البلوشية قديماً أرضهم للزراعة ولرعي ماشيتهم ونحتوا الجبال المجاورة ليسكنوا في كهوفها احتماءً من برد الشتاء وحر الصيف ومن قهر الغزاة القادمين من خارج المنطقة.

وظلت مدينة الكهوف سراً غامضاً ومحلاً للجدل لدى علماء الآثار والجيولوجيا، وتم ربطها ونسبها بالمعتقدات الدينية المختلفة أمثال الديانة الزرادشتية المجوسية الفارسية والبوذية الروحانية والهندية الوثنية والحميرية اليمانية.

إلى أن جاء الباحث البلوشي الأستاذ ـ مير رحيم داوخان مولائي شيدائي ـ وأكد أن هذه الكهوف والسدود ونظم الري لم يكن لها أية صلة بالمجوس وليس لها علاقة بعبدة النيران ـ آس پرستان ـ ولا يمكن أن تنسب إلى ـ كاوس وكيخسرو ـ من ملوك الفرس الغابرين ولا إلى عرب الحميريين اليمانية. لقد برع الانسان البلوشي نفسه في تشييد السدود الموصلة بين الوديان.

فلقد أثبتت مراجع التاريخ القديم أن بني لسبيلة كانوا مثل إخوانهم البلوش الآخرين يبذلون جهوداً عظيمة ويسعون بكل قواهم للنهوض بلسبيلة زراعياً وصناعياً مثلما كان

(1) لسبيلة: مقاطعة تقع في بلوشستان الشرقية.

يفعل إخوانهم في مختلف مناطق بلوشستان حتى صار إقليم لسبيلة في تلك العصور السالفة مشابهاً لأرض بلوشستان برمتها في زراعته وفي السيطرة على مياهه والتمكن من تنظيمها وبناء السدود عليها حسب الإمكانات المتوافرة آنذاك فعمرت البلاد تعميراً شاملاً. وازدهرت ـ خاران وكيچ مُكران وقلات ولسبيلة الى مستونگ.

ولقد كانت هذه التربة الغنية بما حصل لها من وسائل الري الفنية التي حارت بها العقول في ذلك الزمان سبباً للرفاه والسعادة ورغد العيش. فلقد أقيمت السدود المحكمة القوية على جوانب القنوات والبحيرات للسيطرة على المياه وضبطها وتوجيهها.

ولقد كتب في ذلك الرحالون العالميون ومنهم ـ ديگر برگ ـ فقال: لقد عثرت على آثار حضارية رائعة في جبال ـ خاران ـ ومن المعلوم أن الوسائل والأسباب وعوامل التطوير المادي المتخذة في القرون السالفة تختلف اختلافاً تاماً عما عليه في هذا القرن. ولكن ألوف الجدران تصطدم بها العيون في وادي ـ خاران ـ وأطرافه ويسمونها هنا ـ گربد أو بنداتش پرستان ـ أي سد عباد النار. مع أنها آثار بلوشية خالصة تطاول عليها الزمان فتبدلت أسماؤها ونسي مشيدوها الأوائل من البلوش القدامى وبسبب جهل البلوش بالتاريخ وبسبب الغفلة والأمية والانقطاع عن تاريخهم البلوشي الأصيل. فقد درجوا على تسمية هذه الكهوف والأبنية البلوشية الأثرية باسم عبدة النيران أو بتسميتها ـ گربند ـ

وستظل هذه الكهوف إرثاً حضارياً وتاريخياً وثقافياً يدل على عظمة الإنسان البلوشي في مجال الهندسة المعمارية وبراعته وإبداعه في نحت الجبال ليتخذها ملجأً وملاذاً آمناً للسكن.

وإن هذه الكهوف الأثرية تنطق وهي صامتة معبرة عن تاريخ بني مكران ولسبيله بما يظهر من باطنها عند التنقيب والحفر من التحف الثمينة القيمة الدالة على نبوغ أولئك القوم من البلوش الأقحاح[1].

---

(1) **البلوش وبلوشستان**: شاهين بن محمد بن علي البلوشي، دار المحبة، دمشق، سوريا، ط1، 2011.



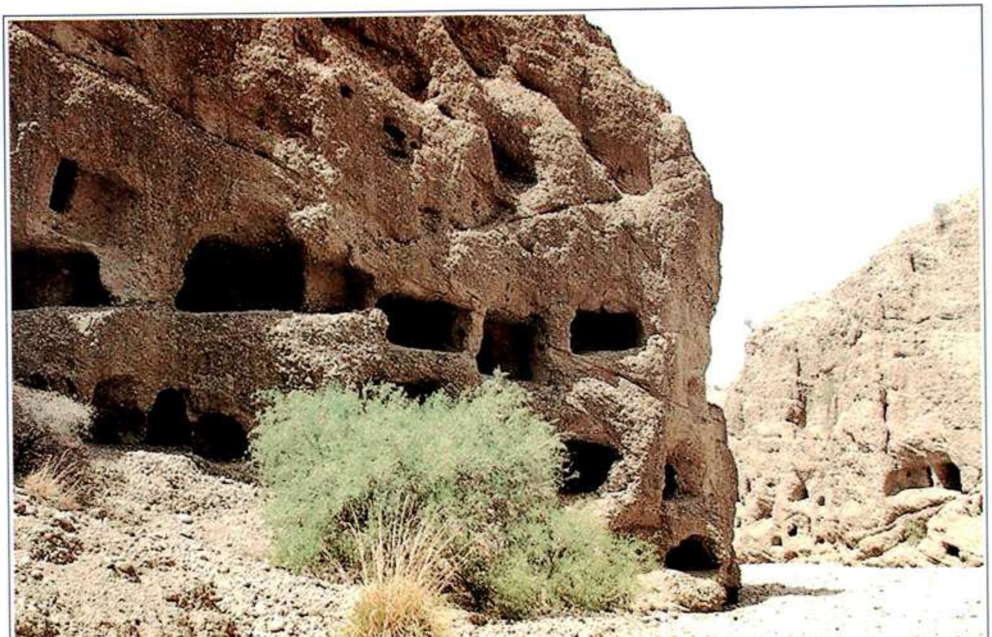
موقع مدينة الكهوف



طريقة بناء البيوت في مدينة الكهوف



من داخل غرف مدينة الكهوف



جانب آخر لمدينة الكهوف



طريقة بناء الغرف في مدينة الكهوف

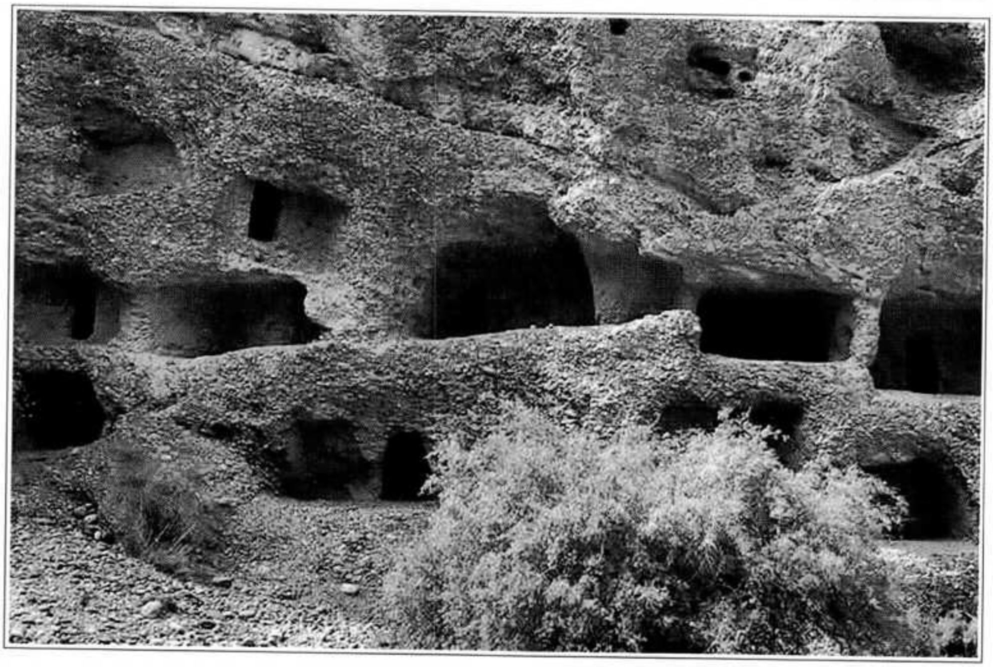


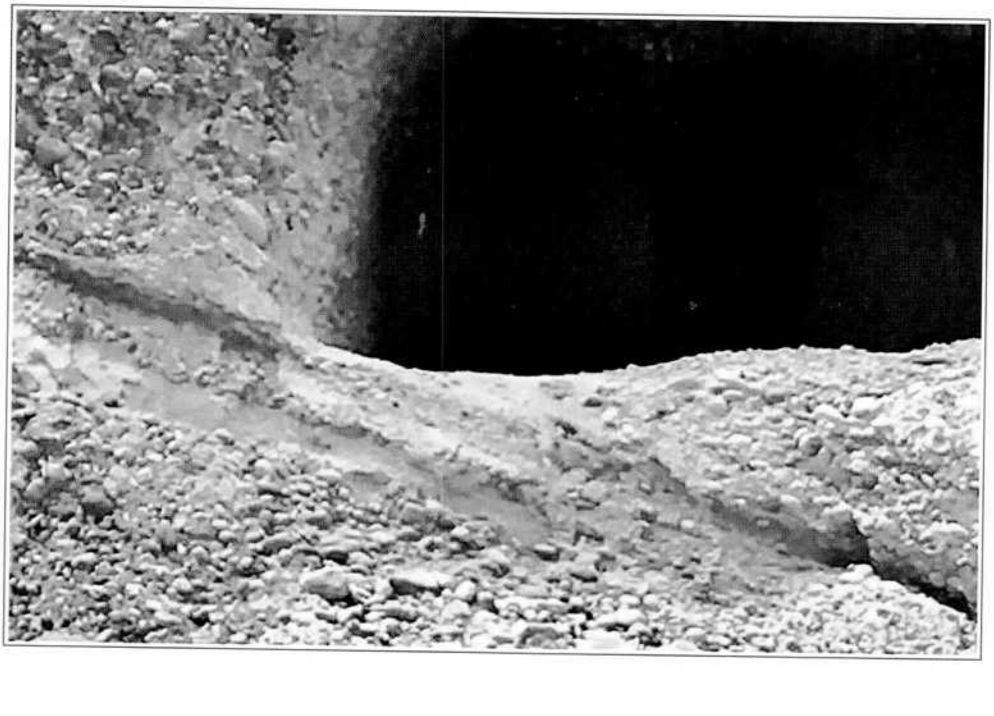
جانب آخر لمدينة الكهوف



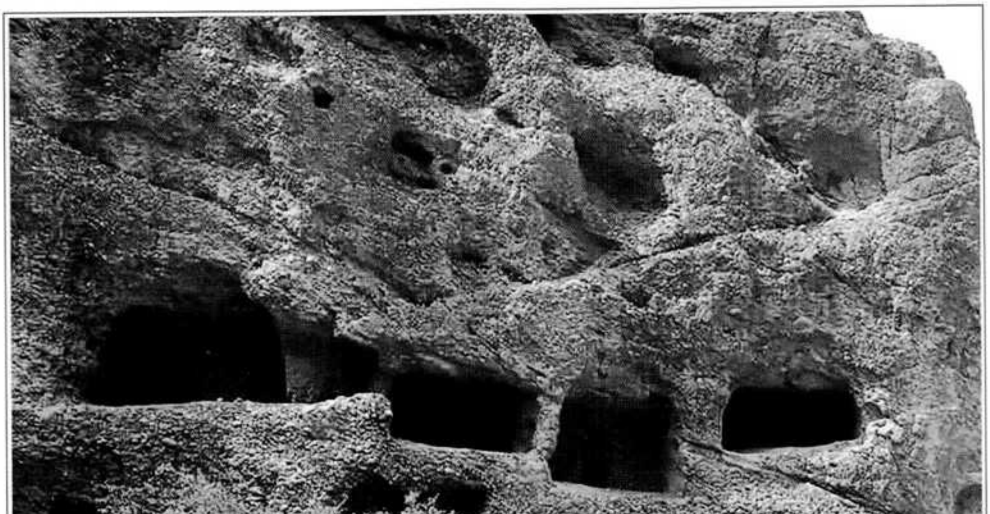
الطرف الآخر لمدينة الكهوف

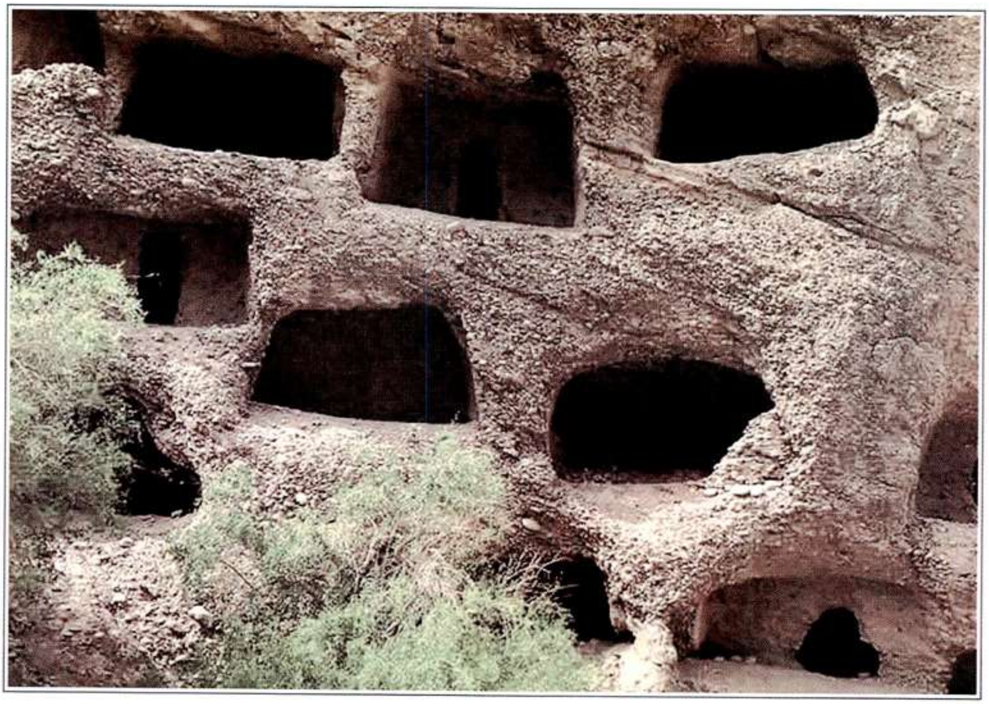












5 ـ النقوش الأثرية التي تعود إلى العصر الحجري القديم

خلال الحقب التاريخية الطويلة تعاقب على أرض بلوشستان الكُبرى أحداث جيولوجية عنيفة وأحوال مناخية عظيمة، تصادمت بقارات وانفصلت عن أخرى، ثارت فيها البراكين، وتدفقت منها الحمم الملتهبة، غمرت البحار بعض أجزائها وانحسرت عن أخرى، تحركت إلى القطب الجنوبي فغطى الجليد معظم أراضيها لملايين السنين، وزحفت شمالاً إلى خط الاستواء فنعمت بالدفء والرطوبة، وانهمرت فيها الأمطار، وجرت الأنهار، وتخللتها البحيرات، اكتست بالغابات الكثيفة والمروج الخضراء، ورتعت فيها الحيوانات الضخمة، كما تعاقبت عليها عصور أخرى من الجدب والجفاف.

ومع بداية الزمن الجيولوجي الرابع تحديدًا، أي منذ نحو مليوني سنة مضت أخذت أرض بلوشستان شكلها وموقعها الحالي. وكان من أبرز أحداث هذا الزمن تعرض نصف الكرة الشمالي لزحف جليدي امتد جنوبًا حتى دائرة عرض 40°، واستمر ذلك الجليد في مد وجزر خلال هذه الحقبة الزمنية فيما يعرف بدورة وُرم (wurm) الجليدية التي تتكرر مرة كل (12000) سنة تقريبًا.

بدأ العصر الحجري القديم مع ظهور الإنسان على سطح هذه الأرض، واستمر حتى مئة ألف سنة قبل الميلاد. وكان الإنسان في هذا العصر يعيش متنقلاً من مكان إلى آخر؛ يبحث عن الصيد، ويجمع الثمار البرية. ويصنع أدواته من العظام والحجارة. وفي هذا العصر عرف الإنسان كيف يشعل النار، ويطهو طعامه. وأما العصر الحجري الحديث، فقد بدأ منذ مئة ألف سنة قبل الميلاد، واستمر إلى نحو 6000 ـ 4000 سنة قبل الميلاد، أيضًا، وفي أواخر هذا العصر استقر الإنسان، وبدأ يستأنس الحيوان، ويعمل في الزراعة.

وهذه بعض النقوش الأثرية التي تعود إلى العصور الحجرية القديمة والتي تم العثور عليها في منطقة سراوان التابعة لبلوشستان الغربية. وتم رسم هذه النقوش على مساحة واسعة من جدار صخري، وهي عبارة عن مجموعة من الرسوم تمثل عدداً من الحيوانات البرية التي لها قرون تشبه قرون المها ولكن منحنية قليلاً إلى الوراء، ولها أذيال طويلة غير مخصلة.

ويمكن ربط رسوم هذه الحيوانات بالأحوال المناخية المطيرة التي كانت سائدة في ذلك العصر، إذ إن هذه الحيوانات لا تعيش في الغالب إلا على موارد مائية دائمة على ضفاف الأودية أو البحيرات.

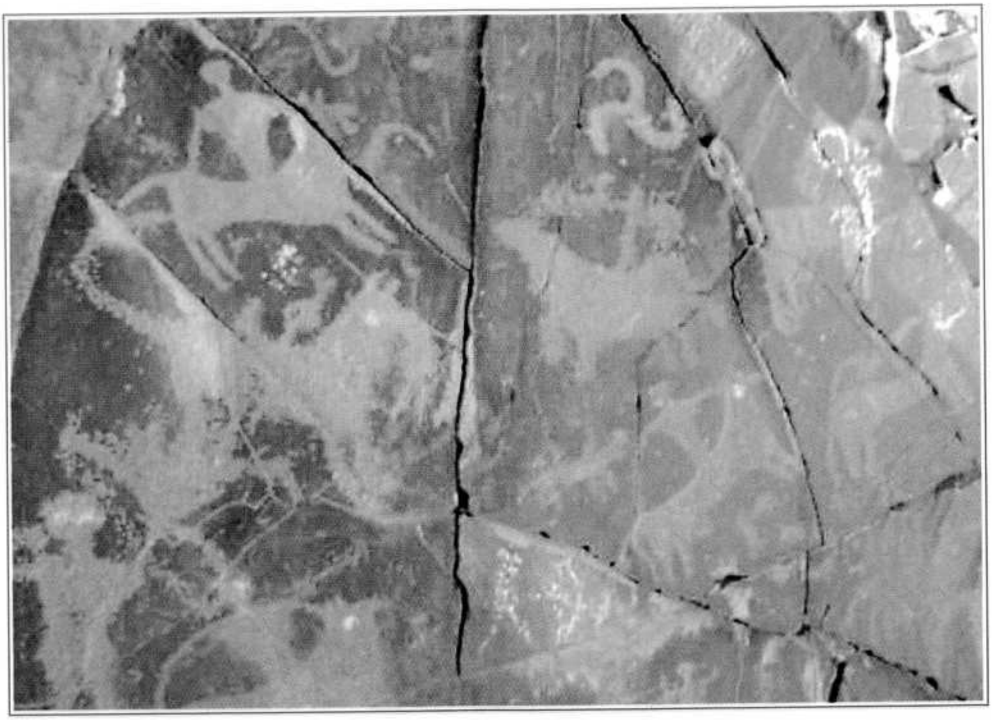
ويحيط بهذه الحيوانات رسوم بشرية في وضع يوحي بأنها في وضع راقص، وإلى الأسفل من هذا عدد من الرجال للرسام نفسه.

ويظهر أن الغرض من هذه المناظر الراقصة حول تلك الحيوانات إظهار بعض الطقوس الدينية أو التعبدية المرتبطة بالصيد والقرابين، والتي ما تُصور غالبًا في مجموعات.

ويعتقد كثير من الباحثين في علم الأجناس أن إنسان ما قبل التاريخ قد برع في رسم الحيوانات التي يريد صيدها، كالأبقار والوعول والخيول والجمال المتوحشة، وذلك اعتقاداً بأنه سوف يمتلك روحها ويسيطر عليها من خلال تلك الرسوم. وبعضهم يرى أنهم استخدموا هذه الرسوم لبعث الشجاعة لدى الصيادين وطرد الخوف من نفوسهم.

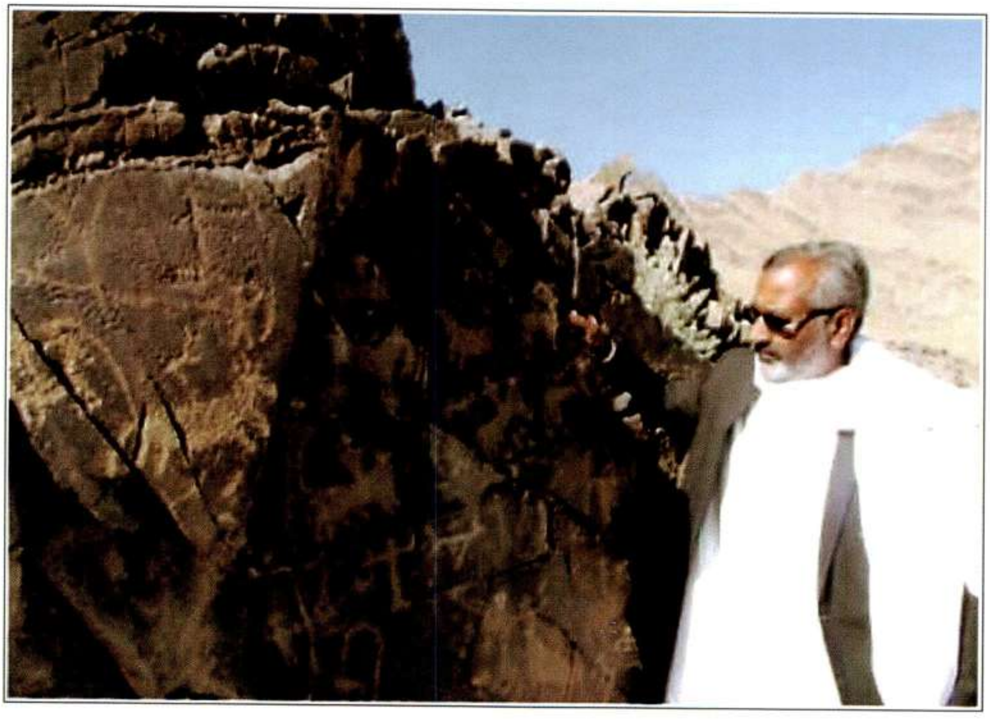












الفصل الثاني

العادات والتقاليد الاجتماعية

لقد أصبح من الضروري في خضم عملية التطور والتحديث الجارية من حولنا أن نهتم بمعرفة العادات والتقاليد الأصيلة الشائعة في المجتمع البلوشي رغبة في السعي لإيجاد ربط متجانس بين مفاهيم الأصالة والمعاصرة في حياتنا، وبحيث يسنح لأفراد المجتمع البلوشي في ضوء المستجدات والمتغيرات الثقافية التي يمرون بها في الحاضر والمستقبل، وعدم نسيان أو تناسي إيجابية قيمهم وأعرافهم وعاداتهم وتقاليدهم العريقة.

ومن الصعب أن يحدد الباحث تاريخاً ثابتاً لنشوء كل عادة اجتماعية أو نتعرف إلى اسم أول من بدأها، لأن العادة الاجتماعية تنشأ من نسيج معقد ومتعدد الأشكال والألوان.

وقد أسهمت في صنعها البيئة الجغرافية، والنظام الاقتصادي والعقائد الدينية، والمستوى الحضاري والثقافي للهيئة الاجتماعية، وحاجات المجتمع الطبيعية، والقوانين الوضعية والسياسة السائدة. وبالتالي فهناك علاقة جدلية بين كل هذه العناصر التي من تفاعلها تنشأ أو تتغير العادة.

والعادة ككل كائن حي حيث تولد وتزدهر وتتأصل ثم تضعف ثم تهرم وتموت ليحل بدلاً منها ما هو أكثر ملاءمة للمعطيات الجديدة،للمجتمع الجديد. فتزول العادات عندما تفقد مبرر وجودها. ويكون موتها بطيئاً ومتقطعاً كموت الحضارات التي سادت ثم بادت.

وتعرف العادة بأنها كل نمط من أنماط الحياة تعوده الإنسان أي ما يعود أو يرجع إليه الإنسان حتى يصبح ذلك الطبع نمطاً وجزءاً من حياته وحين يمارسه لا يبذل فيه جهداً بل يمارسه لا إرادياً (تلقائياً) إنه نمط من أنماط الحياة المستمرة[1].

وتعرف التقاليد بأنها العادات المتوارثة التي يقلد فيها الخلفُ السلف ومفردها تقليد أي تلك العادات التي تتوارثها الأجيال حتى تصبح جزءاً من حياتها قد يصعب الاقلاع عنها.

ومن أبرز وأهم عادات البلوش وتقاليدهم ما يلي :

1 ـ إكرام الضيف :

يشتهر الشعب البلوشي في منطقة جنوب غربي آسيا من الشعوب المعروفة بإكرام الضيف من بين الشعوب الأخرى المجاورة له مثل : الهنود والفرس والصينيين والأفغان وغيرهم.

والضيف في التراث الشعبي البلوشي عبارة عن ملاك يجلب السعادة والنور والبهجة إلى منزل المضيف. والضيافة صفة تتصف بها جميع القبائل البلوشية وطوائفها.

وتأخذ مسألة الحفاوة بالضيوف وإعزاز مقامهم جل اهتمام مختلف أفراد الاسرة مجتمعة أو من خلال احد أفرادها القائم بواجب الدعوة أو الحفاوة بالضيف، فالجميع يتساعدون لإنجاح واجب العناية بالضيوف أو الضيف والأمر يخصهم كلهم دون استثناء.

ويقدم المضيف للزائر قبل الوجبة الرئيسة الشاي والبسكويت أو الحليب ومشتقاته مع التمر، وبعد الانتهاء من تناول الشاي يقوم كبير القوم بسؤال عن معرفة أخباره وأخبار داره وأهله حتى يأخذ وضعه الطبيعي في المجلس ويسمى عند البلوش (وش أتكي).

وبعدها يقدم الوجبة البلوشية التقليدية وهي عبارة عن الأرز واللحم المشوي والمرق والألبان ومشتقاتها والخضار والفواكه وكذلك يقدم الخبز البلوشي المعروف بالإضافة إلى التمر.

---

(1) **المجتمع العماني عادات وتقاليد نشأتها وتطورها**: إبراهيم بن محمود الصبحي، مركز الغندور، القاهرة، 2008، ص6.



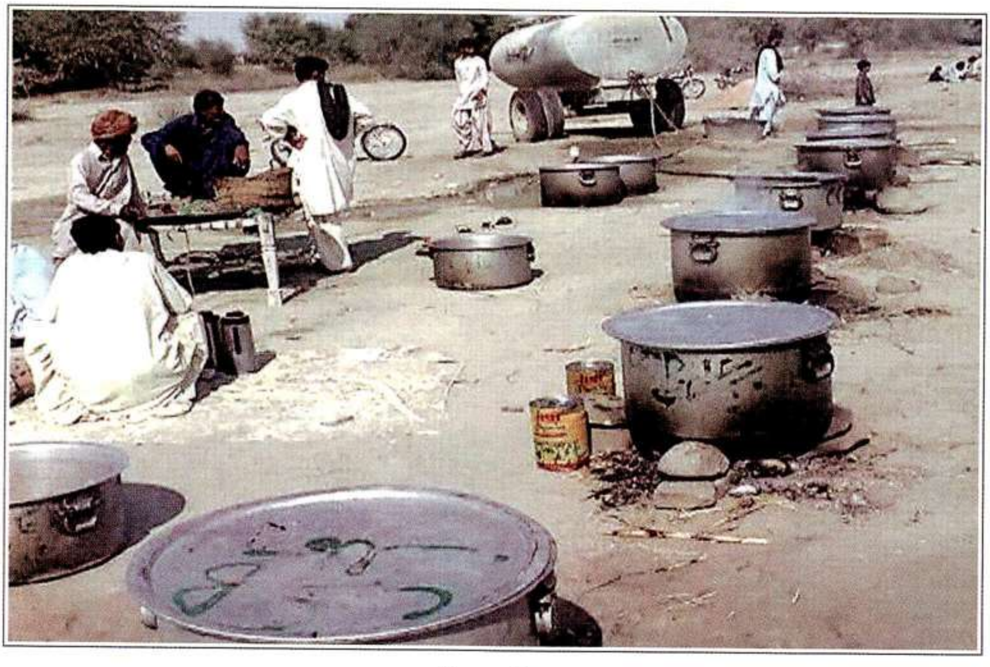
استقبال الضيوف بالطريقة البلوشية الأصيلة.



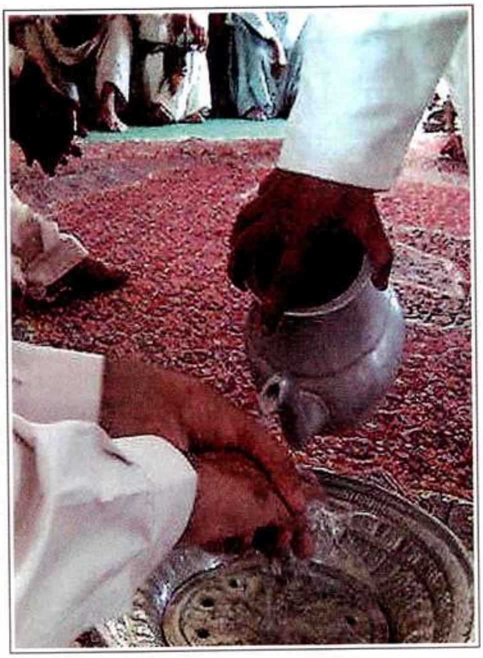
تقديم الشاي والبسكويت.



تجهيز الوجبة الرئيسة (لحم سجّي المشوي بواسطة الحطب).



تجهيز الأرز مع اللحم.



غسل أيدي الضيوف قبل تقديم الوجبة الغذائية.



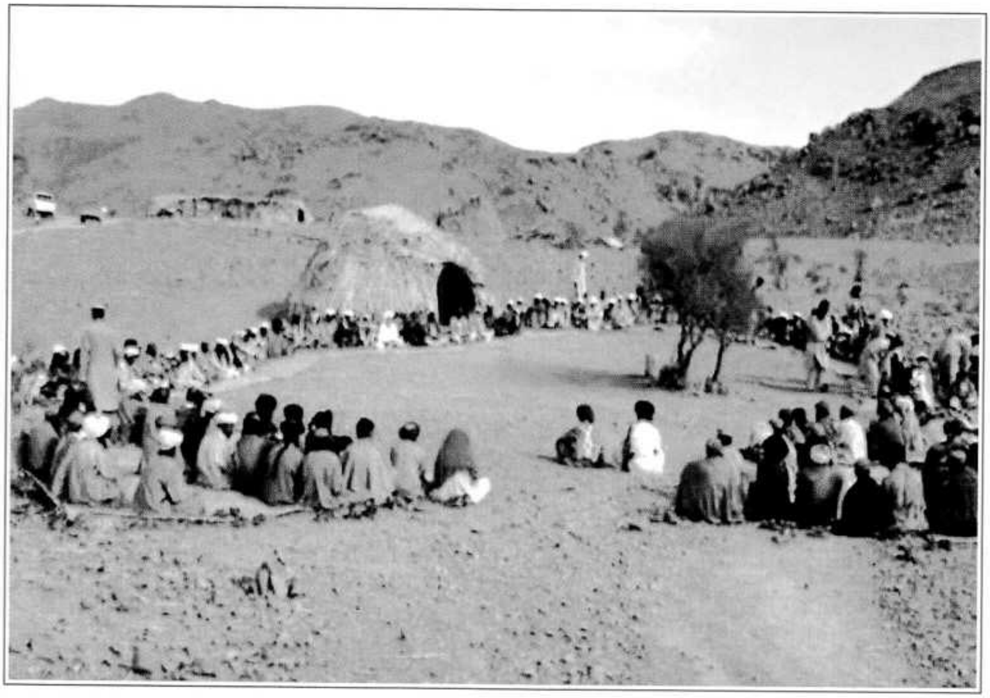
طريقة جلوس الضيوف وتقديم الطعام.

2 ـ جلسة البلوش العُرفية (الجِرگة)

والجِرگة عبارة عن مكان فسيح ومفتوح يتسع لجلوس الخاصة والعامة من الناس، ووقت إقامة الجرگة يكون من أول الصباح حتى زوال الشمس. والجلوس في هذا المجلس له شروط وخصائص فالناس يجلسون على الأرض في حلقة دائرية متصلة.

والجرگة كانت تقوم بدور المحاكم وحل النزاعات القبلية والعائلية وأيضاً في تعيين رئيس أو سردار جديد منتخب للقبيلة، وغالباً ما كانت تتم المصالحة وتقريب وجهات النظر بين الخصوم والأفرقاء، ويتدخل زعماء القبائل البلوشية وأعيانهم ورجالاتهم لفض كثير من النزاعات التي تنشب بين الناس أفراداً وجماعات.





3 ـ ميثاق الشرف البلوشي (بلوچ ميار)

تتميز قبائل البلوش بعادات وتقاليد عريقة متوارثة حتى يومنا هذا، حيث يحرص البلوشي على تعليم ابنه منذ طفولته احترام تلك التقاليد والتمسك بها.

وقد كتب العديد من المؤرخين والرُّحَّل الذين زاروا المنطقة عن «البلوچ ميار» أي مجموعة التقاليد والأعراف غير المكتوبة، ذات الأركان التسعة، وقوامها: الثأر، والحماية، الكرم، والسماح، والشرف، ومساعدة الضعيف، والثقة، والإبقاء على الوعد، والتوبيخ عند الخطأ. وهي قيم لا يتنازل عنها البلوشي الأصيل أينما كان؛ لأنها في حساب شرفه وكرامته.

وتتعارض هذه الشرائع القبلية في كثير من الأحيان مع قوانين الدولة ومبادئها الحديثة، ما يسبب تصادمات بين القبائل والسلطة، ومن المعروف أن البلوش يتميزون بشراستهم في القتال وفي الثأر.

وكان المستعمرون الإنجليز في القرن التاسع عشر الميلادي والقيادات الوطنية الحديثة قد حاولت محاربة تلك التقاليد أو تعديلها، فجرى مثلاً سَنُّ قانون يستبدل فيه الثأر بجزية مالية يدفعها أهل القاتل لأهل القتيل، فلم تقبل مثل هذه القوانين التي ترفضها شريعتهم وعاداتهم التقليدية.

وجدير بالإشارة أن شراسة البلوشي لا تتجلى في الثأر والانتقام فحسب، وإنما أيضاً في قيم إنسانية هامة، مثل حماية الضعيف، والمحتاج وإكرام الضيف، والدفاع عنه، والحفاظ على الوعد، والكلمة وحفظ الأمانة.

ويقال: بإمكانك أن تأتمن البلوشي على أي شيء، فهو إن أعطى وعداً استمات في الحفاظ عليه، فمن المعروف أن البلوشي إذا أتاه من يطلب حمايته ـ صديقاً كان أو عدواً ـ فهو يفعل المستحيل من أجل إكرامه وحمايته.

ويقال إن رجلاً كان يلاحقه أعداؤه فنزل هذا الرجل إلى ديار،واستقبله شيخ القبيلة وقال الرجل لشيخ القبيلة أحمني من أعدائي فإنهم يريدون قتلي، وبعد أن قبل الشيخ حمايته ضيفه وأسكنه خيامه ،جاء إليه ابنه يخبره أن الضيف ما هو إلا قاتل أخيه، أي ابن الشيخ نفسه.

ولكن الشيخ الوالد رفض إيذاء ضيفه قائلاً: إنه قطع على نفسه وعداً بحماية

الرجل، ولن يتنازل عنه. فانتظر الابن حتى جاء الليل وانسل إلى خيمة الضيف وطعنه بالخنجر انتقاماً لأخيه.

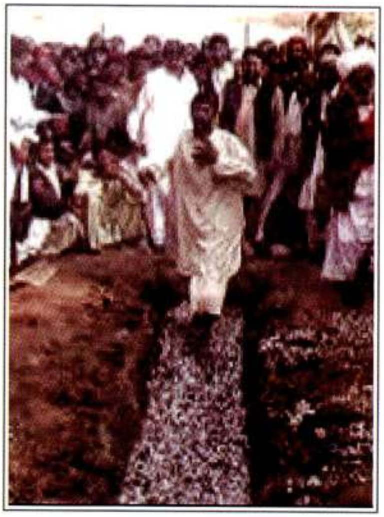
وفي الصباح عندما استفاق القوم وعرفوا بما جرى، غضب الشيخ غضباً شديداً، واعتبر أن ما جرى إهانة لشرفه، فقتل ابنه غسلاً للعار.

4 ـ المشي على الجمر لتبرئة التهمة

تختلف عادات وتقاليد القبائل البلوشية وطوائفها من منطقة إلى أخرى، فالبلوشي بشكل عام معروف بأنه فرد صادق وغيور وصبور على الشدائد وبسبب الظروف المحيطة به فقد نما على تحمل الصعاب ومواجهة أشد المشكلات بحيث لا يوازيهم أحد من الطوائف الأخرى.



وإذا فعل شيئاً مخالفاً عن عاداته وتقاليده ولاسيما السرقة أو أي تهمة أخرى وجه له وهو بريء منها.



وفي هذه الحالة فالبلوش يحفرون حفرة طولها سبع أقدام يملأونها بالحطب ثم يوقدون فيها النار فيحترق جميع الحطب حتى لا يبقى إلا الجمار ذات اللهب، ثم يجتمع الناس حول هذه النار حتى يشاهدوا هذا المنظر بأعينهم ثم يؤتى بالقرآن الكريم ويمسك به رجل يقف قريباً من النار ويخاطبها قائلاً: يا نار إنك مخلوق من مخلوقات الله سبحانه وتعالى، فعليك بهذا القرآن إن كان الشخص المتهم مجرماً فاحرقيه حرقاً بيناً، وإن كان بريئاً من التهمة فعليك أن لا تمسيه بشيء، فبعد ذلك يؤمر المتهم أن يدخل في النار فيخلع نعليه ثم يدخل في النار الملتهبة وذلك يكون أمام جمع كبير من الناس.

وبالفعل إذا كان الشخص مجرماً تأكله النار عند دخوله فيها، وإن كان برئياً فلا تضره النار فيمشي عليها سبع خطوات حتى يخرج منها سالماً.

5 ـ تقاليد اختيار العروس منذ ولادة البنت

هناك تقاليد يتم فيها تعيين واختيار العروس منذ ولادتها، فحينما تولد البنت يقول أحد الأقرباء إن هذه المولودة هي عروستي ويعني أنه اختارها لابنه الصغير، وبعد شهر من الولادة أو ستة أشهر يأتي ببعض الأقمشة وبقطع من الذهب كل حسب مقدرته ومكانته المالية.

إن هذه التقاليد سائدة بين القبائل البلوشية وقطع العلاقة يستوجب إجراء الطلاق لفظياً، ذلك إذا لم يرغب أحد الطرفين في إتمام المسيرة كأن يكون الولد مجنوناً أو به عاهة تعيقه وكذلك الأمر بالنسبة إلى البنت وإلا فإن الاتفاقية تبقى سارية المفعول إلى حين إتمام مراسم العقد. والزواج في كل عيد أو مناسبة اجتماعية يأتي والد العريس بالهدايا المتنوعة إلى أهل العروس إلى أن تمضي السنون ويبلغا سن الرشد حينئذ تتم مراسيم الزفاف والإعداد للعرس المشهور لدى البلوش.

تبدأ الاحتفالات بضرب الدفوف والمزامير مدة سبعة أيام متتالية بلياليها مصحوبة بالرقص والفرح، يفرشون ميداناً فسيحاً بالمفارش وتنصب في زاوية منه خيمة شعر سوداء تزين من الداخل لتكون حجلة أو غرفة ليلة الدخلة بحيث يتم إعدادها في ستة أيام وكذلك يتم غسل وإعداد العريس مدة أسبوع، أما العروس فيتم إعدادها خفية بدون مراسم الطبول، ومن التقاليد البلوشية أن يقوم العريس بإطلاق عدة طلقات من بندقية مدة ثلاثة أيام.

أما العروس تحت عدة الحفة فترات مدة ثلاثة أيام متتالية لكي تتعرق عرقاً شديداً ما يزيد في نضارة جلدها ورقتها وتستعد للاستحمام والاستعداد لعمليات التجميل بالحناء والعطور والأعشاب الطبية الطبيعية، وبعد ثلاثة أيام تنحر الذبائح حسب المكانة والمقدرة المالية.

في هذه التقاليد لا يحق أن يرى الفتاة منذ يوم الاختيار إلى أن تتم مراسيم الزواج، تكاليف حفلة الزفاف تكون في عهدة أهل العريس بما لديه من مال وما يجمع من الهدايا التي يعطيها الضيوف كل حسب قدرته المالية، قد يصل عدد الذبائح إلى مائة ذبيحة مختلفة كل ليلة.

تضرب الدفوف والموسيقى حول منزل العريس أما منزل العروس فيبقى هادئاً.

المحناية هي المسؤولة عن إعداد العروس والبجار أو منظم وجامع هدايا حفلة العرس وكذلك غرفة (خيمة) ليلة الدخلة[1].

6 ـ تعيين المهر

كل طائفة بلوشية لها طريقة خاصة في تعيين المهر، ويقولون نحن لا نبيع البنت، والمهر هو مهر فاطمة بنت الرسول ـ صلى الله عليه وسلم ـ ، وكان سابقاً عبارة عن أربعة عشر جملاً يقدمها والد العريس كعربون الزواج ثم أصبح غير مرغوب فيه بقولهم إن هذه عملية البيع نفسها وأصروا أن يكون المهر أقل ما يمكن، ويقول أخيارهم نحن لا ندفع ولا نأخذ شيئاً فلا مهر ولا جهاز، زواج عادي طبيعي برسم السلف الصالح ومن المهور السابقة ـ عدة بنادق ـ تحرير رقبة وفك أسير أو سجين حسب اختيار وكيل العروس، بحيث يحضر المأذون ويختار من بين الحضور شخصين يرسلهما نحو ستار العروس ومن وراء الستار يسألان ثلاث مرات (من تختارين وتوكلين غير والدك في هذا المجلس) فتختار الفتاة أحد الضيوف وكيلاً لها لكي يقوم بإجراء المراسم التقليدية ويتفق على تعيين المهر بنفسه وهم يجرون ذلك لكي لا تجبر العروس على قبول ما لا ترضاه مكرهة أو خجلاً ولن يقبل الوكيل إجراء المراسيم التالية قبل رضا وقبول الفتاة لذلك فهم يؤخرون تعيين المهر إلى ليلة الزفاف، الهدايا تقوم جميع الأسر القريبة والصديقة من أهل العريس بتقديم الهدايا النقدية والعينية كالسجاد أو القماش أو تقديم الذبائح وغيرها من الهدايا وهذا أمر واجب.

7 ـ مراسيم الزواج (الزوجية)

إن هذه المراسم تتشابه في جميع مناطق بلوشستان وإن كانت بعض الاختلافات الجزئية موجودة بين أهالي المناطق والمدن والقرى البلوشية الأخرى.

إن سن الزواج في مناطق بلوشستان متدنية (15 ـ 18) وقد تتم معظم المراسم الزوجية دون موافقة الفتى أو الفتاة أو حتى دون قرار مسبق.

---

(1) **البلوش تاريخ وحضارة عربية**: د. محمد اسماعيل دشتي، دار المحبة، دمشق، سوريا، ط1، 2004. ص 271 ـ 273 وص 235 - 241.

أ ـ طلب يد العروس (كاسدي)

يقوم ولي أمر الفتى من أجل طلب يد العروس بالذهاب إلى منزل والد الفتاة وبعد ساعة الجلوس، وشرب الشاي يفتح الموضوع مع والد ووالدة العروس، حيث يطلبان عدة أيام للمشورة ورد الجواب.

تطلع الأم على أمر الزواج ليس لمنحها حق الاختيار أو الرفض بل لمجرد التبليغ بالأمر تتم المشاورة والموافقة بين أعضاء الأسرة دون اختيار العروس أو حتى رغبتها.

ب ـ المهر والجهيزية

بعد أن تتم الموافقة بين الأسرتين، تبدأ المشاورة في تعيين المهر والجهيزية، والمهر مبلغ نقدي يختلف مقداره باختلاف الطوائف والقبائل البلوشية.

تتعهد أسرة العريس بدفع مبلغ خمسة آلاف إلى عشرة آلاف كلدار نقداً إضافة إلى مقدار من الذهب يساوي المبلغ نفسه يدفع نصفه نقداً والبقية تأتي ضمن الجهيزية أو أن يتعهد ذلك ديناً مقبوضاً.

ويمكن تعيين المهر ومؤخر الصداق (بوثيقة الزواج) كأن يكتب أربعون مثقال ذهب وخمسون أصلة نخل أو خمسون مناً من القمح أو قطعة أرض يجب دفعها إذا ما استوجب الطلاق وتسمى المهرية في بلوشستان الشرقية (هبرسِندي). في شمال بلوشستان الغربية تسمى المهرية شريبها أو لب وفي إيرانشهر تسمى (وش داد).

ج ـ الدعوة وحفلة الحلويات

بالإضافة إلى ما ذكر فعلى أولياء أمور الأسرتين الاشراف والإعداد لمجلس وحفلة الحلويات والشاي والتمر والحلوى البلوشية وتقديمها للمدعوين ويسمون (شيركني خوران أي اكلة الحلوى) وفي هذه الحفلة يتم تقديم ملابس ولوازم العروس التي تصبح فيما بعد خطيبة الفتى.

د ـ بجاري (التعاون)

وهناك عرف أو سنة بلوشية لا يمكن أن توجد حتى في أرقى المجتمعات والأقوام الإنسانية جمعياً وهي سنة بجاري (التعاون) أي مساعدة الفتى المعدم مادياً بما يمكنه من تكوين أسرة كريمة. وذلك من أجل رفع العبء عن الفقراء ولكي لا يُحرج المسكين، فإن البلوش جعلوا هذا الأمر عادة مرسوماً وسنة مألوفة لدى جميع القبائل والطوائف وجميع الموظفين بدفع مبلغ البجاري.

هـ ـ مدة الخطبة

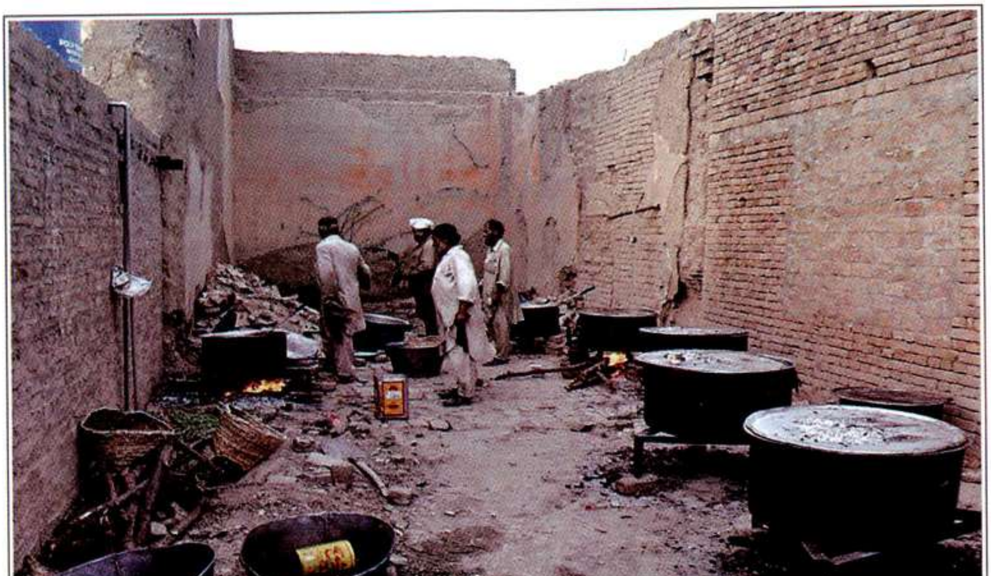
باللجهة البلوشية الغربية الشمالية تسمى (دُره دِشتاري) والشرقية تسمى (دِشتاري). هذه المرة تطول عامين أو ثلاثة أعوام، وفي هذه المدة يتم تأمين 50٪ من احتياجات ومستلزمات العروس من قبل أهل العريس وحيث أن معظم الرجال في تلك المناطق فقراء فإنهم يهاجرون إلى مناطق ودول الخليج المجاورة لكسب المال الكافي لشراء الهدايا والمصاغ وغيرهما. خلال فترة الخطبة إذا كان العريس يعمل في منطقة قريبة ولم يغادر الديرة للعمل في الخارج فإن والد العروس يدعوه أيام أعياد الفطر والأضحى إلى الغداء لديهم وبعد انتهاء الضيافة يقدم العريس مبلغاً حسب مقدرته المالية على سبيل العيدية إلى أسرة العروس.

و ـ احتفالات الحنة (وضع الحناء)

وتسمى (حني بندان)، وهي من المراسم الأساسية للعرس وتتم في ثلاث ليالٍ أو قد تستمر مدة أسبوع، ففي الليلة الأولى والثانية وتسمى على التوالي (راستكي ودوزكي) حيث يتم الفصل بين العروسين والعروس يتغنون بصفات كل منهما في منزليهما كل على حدة.

يبدأ والد العريس بأخذ الهدايا وما تم إعداد للعروس وأقربائها إلى منزل والد العروس، ثم يتم الإعداد للطبخ وتجهيز الأرز والقمح والحبوب وعدة رؤوس من الغنم أو البقر أو البعير والسمن والسكر والطحين والشاي لإعداد وليمة العرس.







ثم تجمع أقمشة العروس التي أعدها العريس وتلف في إزار وتضعها إحدى نساء أسرة العريس على رأسها (بقشة) وتخطو مصحوبة بفرقة موسيقية متجهة إلى منزل العروس تحيطها بقية النساء مصحوبات بالرقص والغناء (لا تزال هذه الرسوم باقية في بعض مناطق بلوشستان أما بقية المدن فقد نسجت) حيث تستقبلهن أسرة العروس وتستضيفهن على حفلة الحلوى والشاي ومأدبة غداء ثم يأتي الخياط ليخيط ملابس العروس وبعد الانتهاء من إعداد الملابس يختارون زاوية من حجرة المنزل لإعداد كوشة العرس وهي غرفة صغيرة بستائر بيضاء تسمى (جُل بَنْدي).

تغتسل العروس وتعد لدخول الجُلة والكوشة التي تبقى فيها مدة ثلاثة أيام متتالية بلياليها لن تخرج منها إلا أثناء الليل بحيث لا يحق لأحد غير أهلها مشاهدتها.

في اليوم الثالث يتم دعوة المدعوين للعرس إلى منزل والد العروس حيث يوضع سرير كبير وسط المجلس وذلك في نهاية الحفلة ويغطى باللحاف والدوشك والمخدات ثم يأتون بالعريس ليتمدد على السرير ويتم وضع الحناء على رجيله ويديه، وفي هذه الاثناء يكون العريس قد ربط هدية تذكارية بوسطه تسمى باللغة البلوشية (كارش) فيما يضع المدعوون مبالغ مالية في آنية موضوعة هناك. المرأة المسؤولة عن حناء العروس تسمى مشاطة (سرگُپْت) والرجل المسؤول عن العريس يسمى (جت) وتأخذ المشاطة الفلوس أو المبلغ الموضوع بالإناء.

بعد الانتهاء من حناء العريس تتم مراسم حناء العروس وأمامها إناء لوضع النقود من قبل النساء المدعوات حيث تقوم المرأة نفسها بجمع هذه النقود أيضاً.

وفي اليوم التالي يتم دعوة الضيوف لمأدبة غداء وهو عبارة عن الأرز واللحم.

وبعد الانتهاء من الأكل يقدم مدعو على أساس مقدرته ومكانته المالية مبلغاً يسمى (شاباشي أو مباركي) ثم يستأذنون من والدي العروس والعريس.

ز ـ استعداد العرس :

1 ـ استحمام العريس :

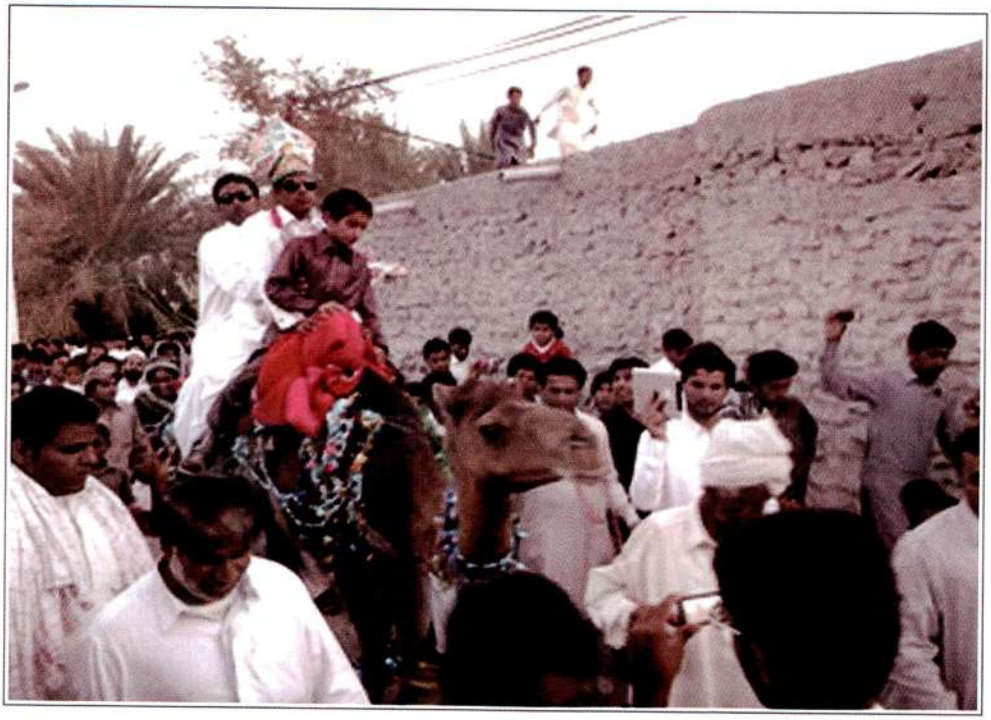
في اليوم التالي فيما بين الساعة 11 إلى 12 ظهراً تقوم عدة نساء من قبل العروس بتزيينها وتجميلها وفي هذه الاثناء يؤخذ العريس محمولاً على الناقة التي زينت ببطانيات جديدة وشراشف مخملية أو حريرية ويجلسون أمامه صبياً بنية أن يكون ابنه الأول صبياً ويغطيان بقطعة من قماش التور في حين يمسك أحد الرجال بزمام الناقة وتبدأ المسيرة بالدفوف والغناء ورقص النساء وهذه الفرحة تسمى (هالو / كورانك) فيما يزين صبية القرية حميرهم وتبدأ بينهم سباق الحمير وهكذا تمضي المسيرة إلى حيث نبع أو عين أو عند ضفاف الوادي.

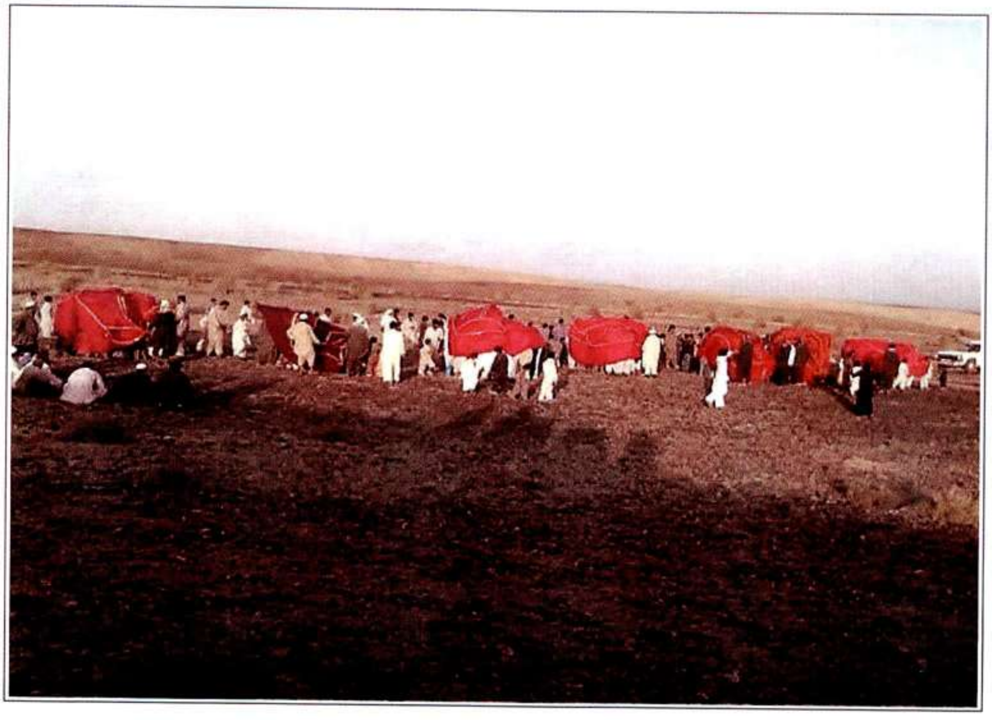
وهناك يخلعون ملابس العريس القديمة وبعد الاستحمام والغسل يلبسون ملابس جديدة ويضعون حول رقبته شالاً (قطعة قماش أخضر أو أحمر) وبعد حلق شعره ودهنه وإجراء ما يلزم يركب الناقة وتعود المسيرة بالرقص والغناء متجهة صوب منزل العروس.

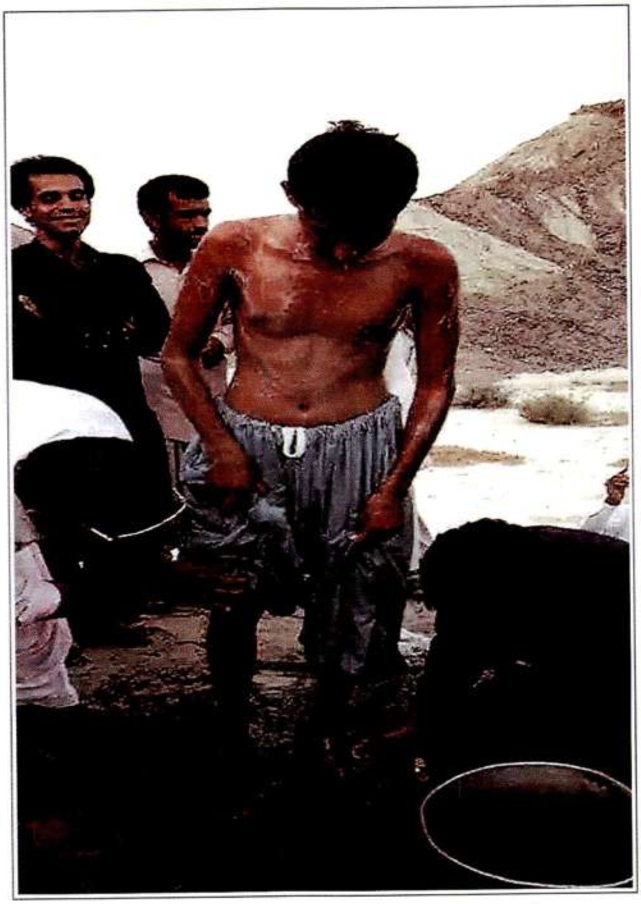
عندما يقترب موكب العريس من منزل العروس يخرج جمع من النسوة لاستقباله وهن يحملن العريس طشتاً أو صينية عليها نسخة من المصحف الشريف، وكأس من الشربت (عصير) بالإضافة إلى المسواك إناء الكحل ومرأة يقبل العريس القرآن الكريم أولاً ومن ثم يشرب الشربت ويكحل عينيه وينظف بالمسواك أسنانه[1].

---

(1) خبرات ميدانية.







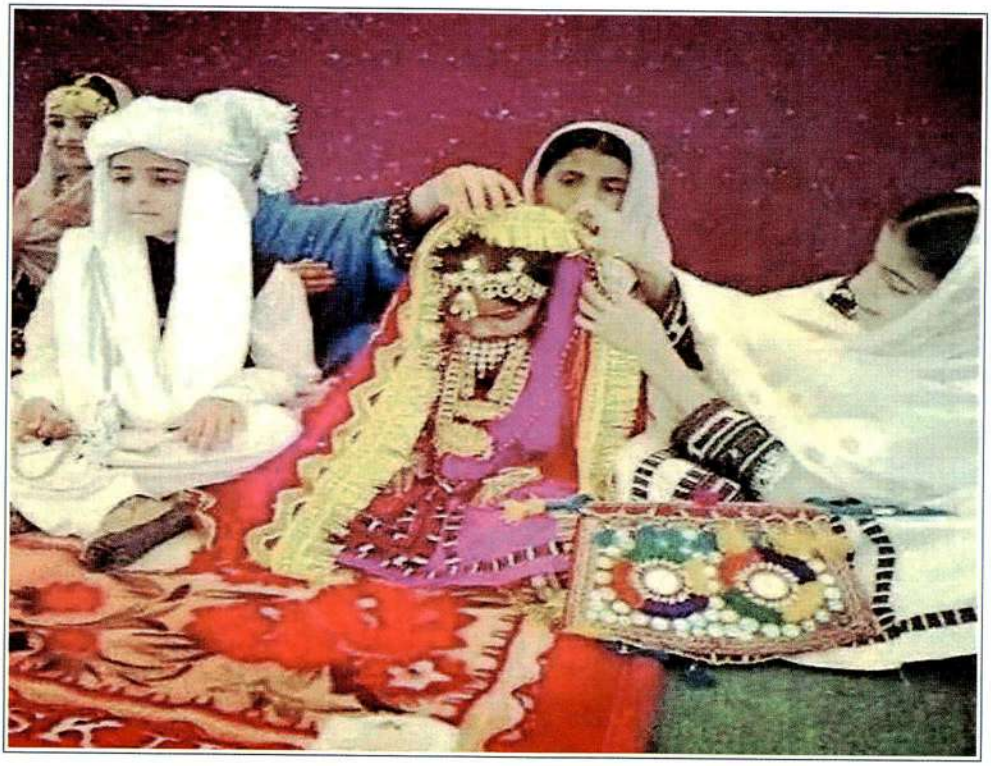
2 ـ ترتيبات العقد والزواج الرسمي

بعد الانتهاء من تلك التشريفات المذكورة يتم دعوة المولوي أو الشيخ (المطوع) وبحضور والد العريس وكذلك عم العروس مع العريس والعروس تتم مراسم العقد الرسمية.

في هذه الاثناء تقف خادمة العروس قبيل الدخلة وتطلب هدية من العريس أو تمنع دخوله الحجلة وبعد الخادمة أو الخادم تأتي المشاطة (سرگُپْت) وتأخذ منه هديتها وتسمى بالبلوشية (كُت بند أو دِيم پكن).

ثم يدخل العريس إلى حجلة العروس ويجلس على شمالها، ثم يأتون بالنقود الخردة ويرشونها على رأسيهما ويضربون رأسيهما أحدهما بالآخر ليصبحا زوجين ثم يتركونهما بالدار ويخرج الجميع.





ويبقى العريس والعروس مدة ثلاثة أيام بالحجرة فيما يمضي الجميع ليلتهم بالغناء والرقص.

بعد انتهاء المدة يتم نصب خيمة العريس إلى جانب خيمة العروس إعلاناً بإنهاء مراسم العرس.

على العكس من بقية المناطق التي يتم فيها اخذ العروس إلى منزل العريس فإن أغلب مناطق بلوشستان يتم أخذ العريس إلى منزل العروس وبعد مضي نحو شهر يعودان معاً ليعيشا في منزل العريس.

ح ـ حفلة الولادة والليلة السادسة للولادة

في أول ليلة لولادة الطفل هناك ترنيمات خاصة تسمى سبت وزبت وبهذه الطريقة يشكرون الخالق على نعمة الطفل شكراً قلبياً خالصاً.

تقام الاحتفالات الغنائية مدة ستة أيام ومن الأغاني والاناشيد ما تسمى (نازينك) وهي تختلف بين الصبي والبنت فأنشودة أو أهازيج الصبيان تدعو إلى الرجولة والشجاعة والإقدام. أما البنات فالأنشودة تدعوهن إلى الوفاء والعفة والعصمة.

أما الليلة السادسة من ولادة المولود فتقام الحفلة حتى الصباح بالترانيم والاناشيد وتوزيع الحلوى التي تسمى (لاروششكاني).

وإذا كان المولود بنتاً فينحرون ذبيحة واحدة خروفاً أو بقرة وإذا كان ولداً فخروفين أو بقرتين. ثم يطبخون الطعام للضيوف المدعوين كما توزع الحلويات وتقوم النسوة بتدهين رأس الوليد.

ط ـ حفلة الختان

يسمى البلوش الختان باسم (سُنت كردن أو سُنتي) فعندما يبلغ الطفل سن الخامسة أو السادسة، يقوم كبير العائلة بدعوة الأقرباء والأصدقاء والجيران إلى مراسم أو حفلة الختان.



تقام الحفلة عدة ليالٍ تنقضي بالغناء والأهازيج الشعبية وضرب الدفوف والرقص وأناشيد الطفل مثل لي لي لو ونازينك وفي الليلة الأخيرة يدعون الضيوف إلى مأدبة عشاء، وبعد الانتهاء منها يتم وضع سرير وسط المجلس حيث يوضع الطفل الذي يجب أن يختن (يطهر) في وسطه وتقوم امرأة بوضع الحناء على يديه ورجليه كما يوضع أمام الطفل إناء يضع فيه المدعون بعض النقود التي تأخذها المحنية.

في اليوم التالي يعدون جملاً مسرجاً حيث يجلسون الطفل بالهودج (رهت)وذلك بعد الانتهاء من مأدبة الغداء، ثم يقوم المعنون بالطرب وضرب الدفوف والغناء ويتحرك الموكب إلى حيث البئر أو عين أو نبع الماء أو في الوادي هناك ينزلون الطفل ويغسلونه ويعودون به بالطريقة نفسها إلى المنزل.

وفي هذه الاثناء يقام خيمة من التور (بشانة) لمنع الذباب وتقوم فرقة الطرب بالموسيقى والغناء وبهذه الطريقة يلهون الطفل ويبعدونه عما سيحدث ليستطيع المطهر القيام بعملية الختان.

وبعد إتمام العملية تربط القطعة بواسطة الخيط الأسود برجل الطفل اليمنى لتجف. وفي خلال مدة الجرح يأتزر الطفل بإزار.

ي ـ اختيار اسم المولود

يسمي البلوش غالباً مولودهم الأول إن كان صبياً باسم الوالد وإن كان بنتاً باسم الأم وقد يختارون اسماء أيام الأسبوع للوليد وأكثرهم يختارون ذلك.

وقد تختار بعض الأسر اسماء الأشجار ـ مثل السدر (كونر) ـ والغاف كهور «نظراً إلى طول عمرها ومتانتها»، أما أسماءُ البنات فمركبة من جزءين مثل : سد گنج ـ نور گنج ـ مه گنج أو تسمى دُر خاتون ومهر خاتون وزرخاتون أو دور بيبي وخير بيبي وهكذا.

أما الاسم العائلي للأسرة البلوشية فيتركب أيضاً من جزءين وغالباً ما يختتم بما يلي «زَئي أو زهي» بمعنى زاده أو «ابن وبني» وذلك مثل : باركزئي ملازئي ومزار زئي بمعنى بني مزار وشاهل زئي بمعنى بني شاهل وهكذا.

ك ـ مجالس التأبين والعزاء

هذه المراسم يسميها بعض البلوش (پُرس) والبعض الآخر (پَاتيا) نسبة إلى الفاتحة.

إن مراسم العزاء (الفاتحة) تقام حينما يتوفى أحد منهم، وفي هذه الأثناء يلبس أقرباء المتوفى اللباس الأسود فيضع الرجال عمامة سوداء والنساء يرتدين الثياب السوداء طوال مدة العزاء هناك ترنيمات والحان حزينة خاصة بهذه المناسبة تسمى «موتك».

إن عملية غسل الميت وتكفينه ودفنه مشابهة لبقية المناطق القروية لكنه في الأماكن التي لا توجد فيها مغسل يحفرون حفرة ثم تملأ بالأعلاف وبعد ذلك تتم عملية الغُسل.

أثناء التكفين يلفون وسط الميت بشال (قطعة قماش) وبعد أن يوضع الميت في القبر (كبر) يفكون الشال وبعد أن يوارى الجسد في التراب يعاد وضع الشال على حجارة قبره.

في هذه المراسم يتم توزيع التمور ثم يعودون إلى منزل المتوفى (للعزاء) وبعد شرب الشاي يتفرق المعزون.

من المتعارف عليه أن يقوم أهالي المتوفي وأقرباؤه بدعوة الأصدقاء الذين شاركوا في مراسم الدفن والعزاء إلى الغداء، فيما يبقى أقرب أفراد المتوفى ثلاثة أيام معتكفاً بمنزله، وفي اليوم الثالث يتم طبخ وتوزيع الطعام (خرج) وفي اليوم الرابع يدعون الأهالي إلى الغداء وقراءة الفاتحة.

بمناسبة مرور عام على وفاة المتوفى يحيون هذه الذكرى بدعوة الأهالي إلى الغداء وقراءة الفاتحة على روح الميت وطلب المغفرة له وهذا هو آخر احترام للفرد المتوفى هناك.

ل ـ دور المرأة البلوشية في المجتمع البلوشي

تقوم المرأة البلوشية بالأعمال المنزلية وحفظ وتربية الأطفال بالإضافة إلى حلب الماشية وإعداد الروب والزبدة وبقية المشتقات. وفي أوقات فراغها تقوم بغزل السجاد والبساط البلوشي والخيام الشعرية السوداء.

الفصل الثالث

الحياة الاقتصادية والزراعية في الريف البلوشي

كانت الحياة الاقتصادية في أرياف بلوشستان وقُراها تعتمد بالدرجة الأولى على الزراعة وتربية المواشي. وبالإضافة إلى الإنتاج النباتي والإنتاج الحيواني من الحليب واللبن والجبنة والزبدة، ، فقد عمل بعض الأهالي في التجارة، وفي بعض الحرف والمهن الأساسية، كالبناء، والحلاقة، والخياطة، والحدادة، والسكافة.

اعتمد أهالي بلوشستان على الزراعة، التي كانت مصدر الرزق الأساسي لهم، وكانوا يستخدمون الأساليب الزراعية التقليدية القديمة كاستعمال المحراث اليدوي الذي تجره الحيوانات.

وكانت زراعة الحبوب والبقول هي الزراعة السائدة في بلوشستان، قبل اتجاه الفلاحين البلوش (دِهكان) إلى زراعة الأشجار المثمرة والحمضيات. ويعتبر القمح والشعير بالإضافة إلى الذرة من أهم المحاصيل الزراعية التي دأب الفلاحون في بلوشستان في زراعتها، لطبيعة الأرض السهلية وخصوبة تربتها، وملاءمتها لهذا النوع من الزراعة، واعتماد الفلاح (دِهكان) بشكل أساسي على مياه الأمطار.

ويعود السبب في التركيز على هذه المحاصيل إلى حاجة الفلاح اليومية إلى هذه الحبوب، فكان يصنع خبزه من القمح ويطعم مواشيه ودوابه من القش والشعير والذرة.

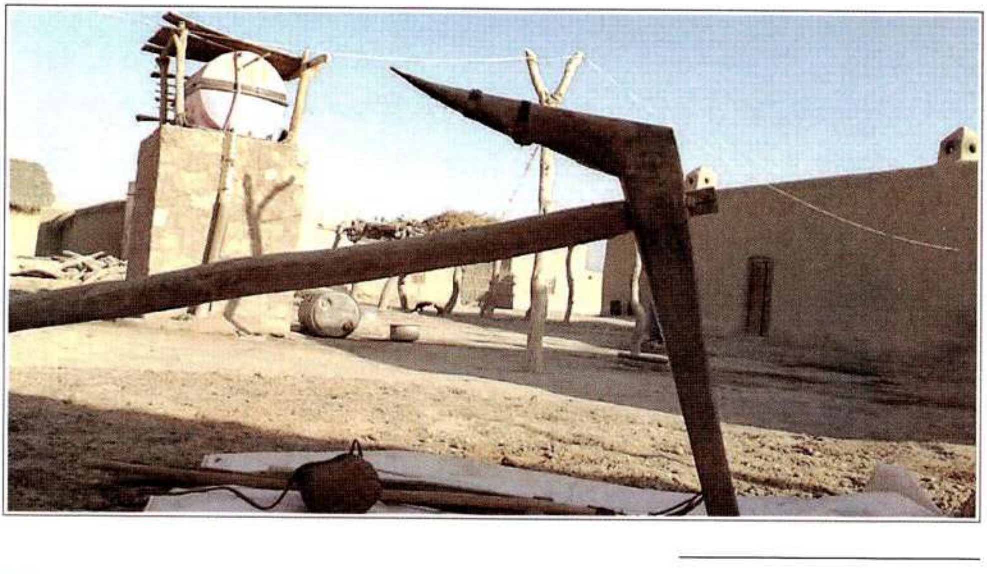
واحتلت المحاصيل الحقلية أكثر من ثلثي مساحة الأراضي المزروعة، ولم يكن يستورد أي نوع من المنتجات الزراعية من خارج بلوشستان.

وتهدف عملية الحراثة إلى حفر وتقطيع وتفكيك وتفتيت وتقليب التربة وتهويتها، حتى تصلح للزراعة، كما تعمل على التقليل من صلابة الطبقة السطحية للتربة مما يُسَهِّل عملية بذر الحبوب وتحقيق نسبة معقولة من المسامية وتبادل الغازات بين الجذور والتربة من جانب وبين التربة والغلاف الجوي من جانب آخر والتخلص من الأعشاب الضارة وخلط الأسمدة بالتربة وتجانس توزيع الأسمدة والتخلص من مخلفات المحاصيل السابقة وتعريض الجراثيم والحشرات لأشعة الشمس والقضاء عليها وتزيد من تخلل الهواء داخل التربة الذي يسهّل على جذور النباتات المزروعة تنفّس الهواء والارتواء بالماء؛ ما يؤدِّي إلى سرعة نموّها[1].

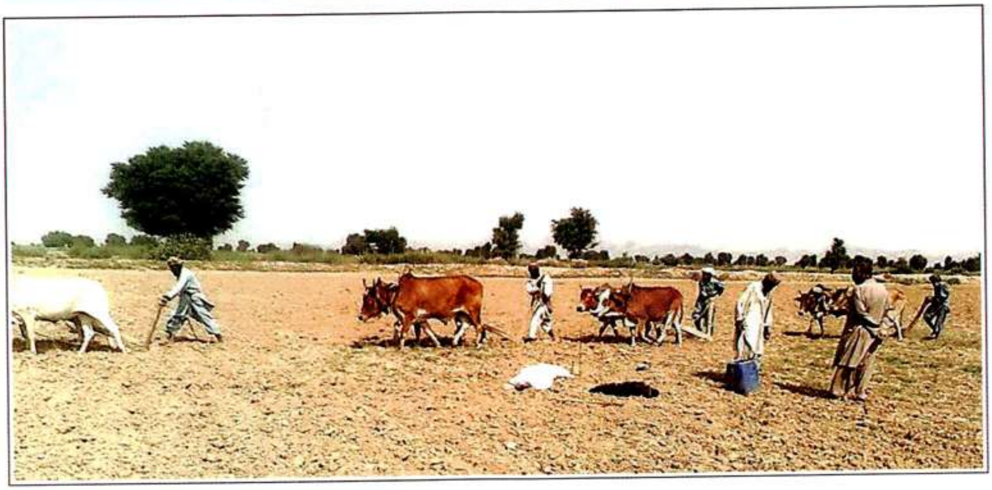
ومن أهم وأبرز الأدوات الزراعية التي يستخدمها الفلاح البلوشي لحرث أرضه ما يلي:

1 ـ ننگار (المحراث)

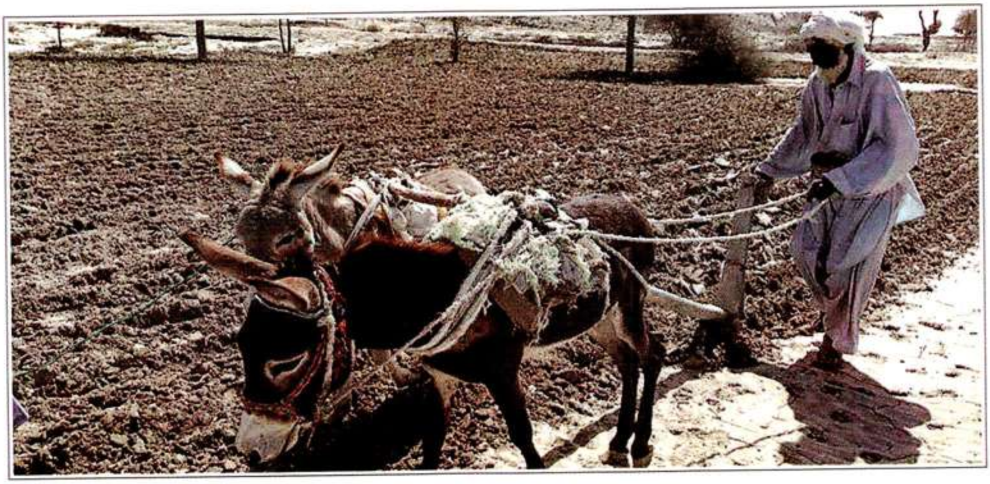
هو أداة لحراثة الأرض وقلب التربة وقلع الأعشاب، تجره الحيوانات، فقد يجره



(1) http://www.myqalqilia.com/folkterms.htm





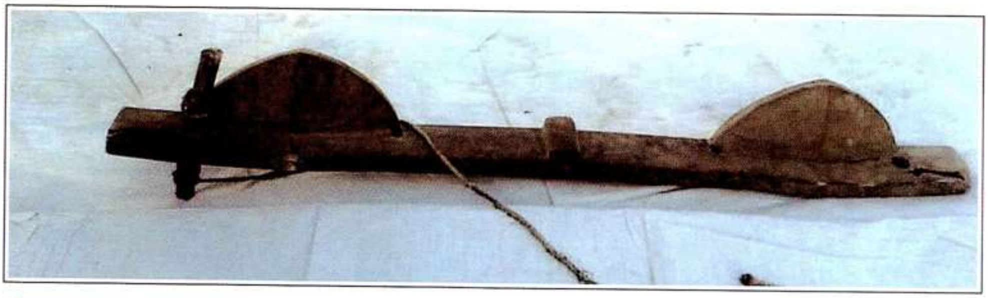


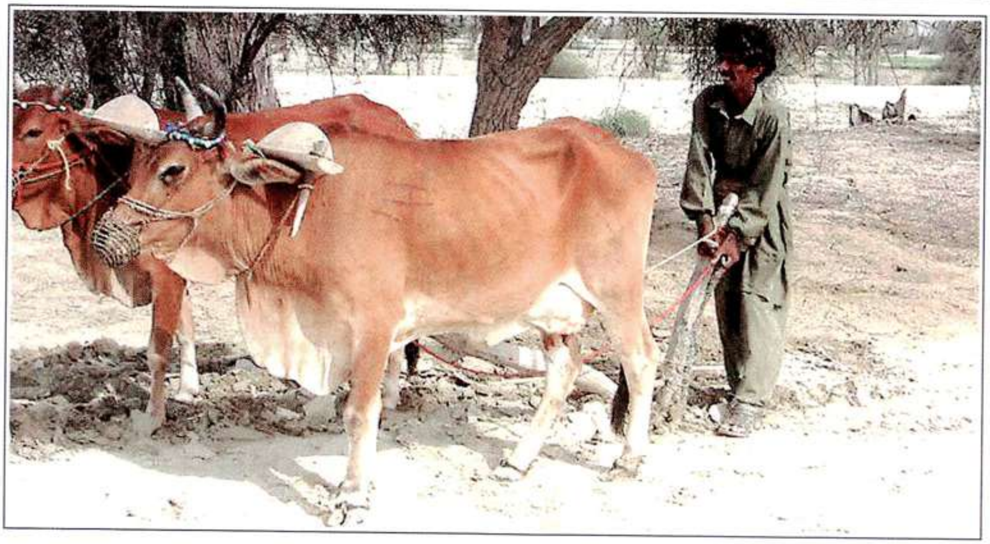
زوج من البقر، أو زوج من الحمير، أو زوج من الإبل، وقد تجره دابّة واحدة (حمار واحد، أو حصان أو جمل). وهو مصنوع من خشب القرط البحري(چِش).

ويتكون من عدة أجزاء وملحقات وهي:

أ ـ جُوگ:

وهو عبارة عن قطعة غليظة من الخشب قطرها 15سم وطولها متر ونصف المتر، ينبعث من كلا طرفيها ثقبان، يثبت فيهما عودان غليظان بسمك 4 ـ 5سم، يسمى كل واحد منها (هُوشم وكاسك)، يستخدمان عنق الدابتين، حيث يحيطان برقبة الدابة من الأعلى، وبها تجر الدابتان عود الحراث، ويستخدم جُوگ عندما تستخدم اكثر من دابة في الحراثة[1].





(1) شكر وتقدير خاص لأهالي قرية جان محمد بازار وتقع في منطقة دشت وتبعد 70 كم عن مدنية جوادر الساحلية وتابعة لمقاطعة مكُران في بلوشستان الشرقية وأخص الشكر لسيد هدايت الله بن إبراهيم بن خان محمد رند والسيد دُر جان بن محمد حسن بن دُرمحمد رند والسيد يونس بن إبراهيم بن جانهگير رند.

ب ـ كمير:

قطعة معدنية مسطحة ذات مقدمة حادة، وطرفين مجنحين للتوازن، تغوص في الارض جراء ضغط المزارع على ننگار وقوة سحب الدواب المحراث إلى الأمام. وتثبت كمير بننگار، وهو الجزء الأسفل من المحراث البلدي، الذي يدخل في عروة السكة لتثبيتها. وهي التي تشق التربة وتقلبها أثناء الحراثة والتربة المشتقة تسمى (پَل).

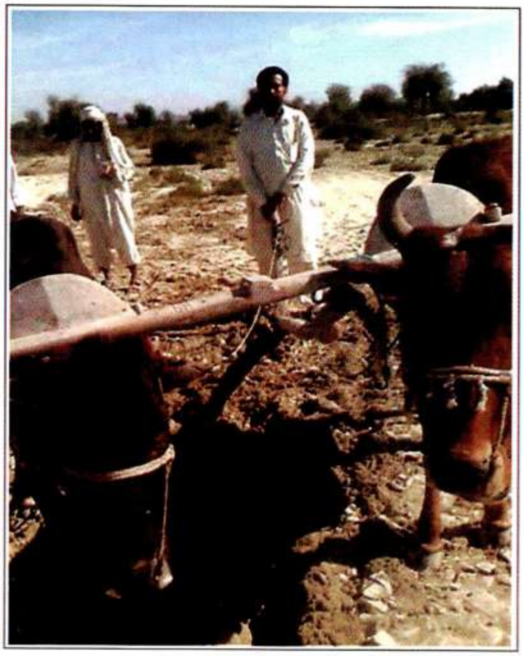




ج ـ مُشتِك:

عبارة عن مقبض خشبي مثبت بعمود المحراث باتجاه أفقي، يمسكه الفلاح عند الحراثة، لتوجيه المحراث والتحكم فيه ليبقى في خط مستقيم، او الضغط عليه لينغرز في الأرض، بحسب ما تقضيه عملية الحراثة.





د ـ شتنگ:

عبارة عن قطعة خشب تتوسط بين ننگار و جُوگ وكلاهما من الخشب القوي.

هـ ـ شير:

عبارة عن حبلين يصلان بين ننگار و جُوگ، يمتدان على جانبي الدابة، ويتحكم الفلاح في عملية التوازن والحركة بين الدابة وآلة الحرث لإتمام حراثة الأرض.

و ـ گپات:

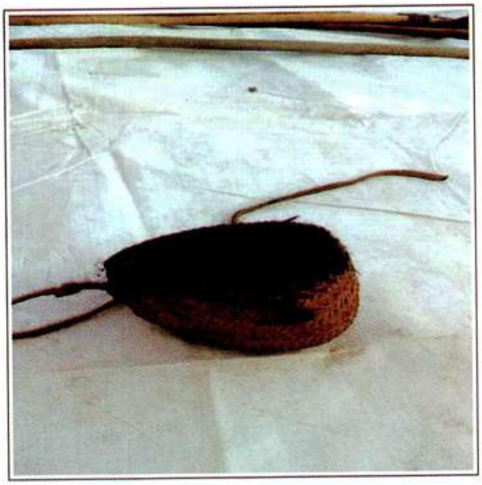
يتم من خلاله إدخال الحبوب والبذور المراد زراعتها، وهو مخروطي الشكل، مصنوع من سعف الغضف، وبه فتحة من الأعلى سماكته 10 سم ويتم بواسطتها إدخال الحبوب، وفتحة من الأسفل أسطوانية قطرها 4 سم ويخرج منها الحبوب إلى التربة المشتقة مباشرة، وهو متصل بين ننگار (آلة الحرث) وكمير (قطعة حديدة).





ز ـ كُٹوه:

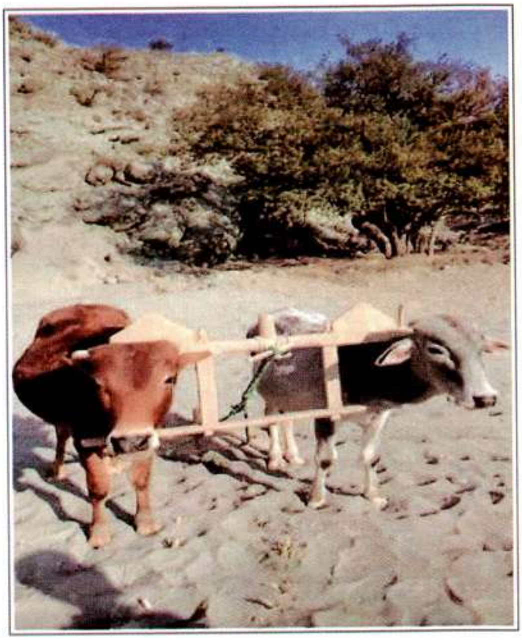
عبارة عن سلة سعفية بداخلها توضع الحبوب والبذور المراد زراعتها، وهي عبارة عن حزام يربطها الفلاح إلى خصره ليخرج الحبوب بيديه ويضعها في فتحة گپات.





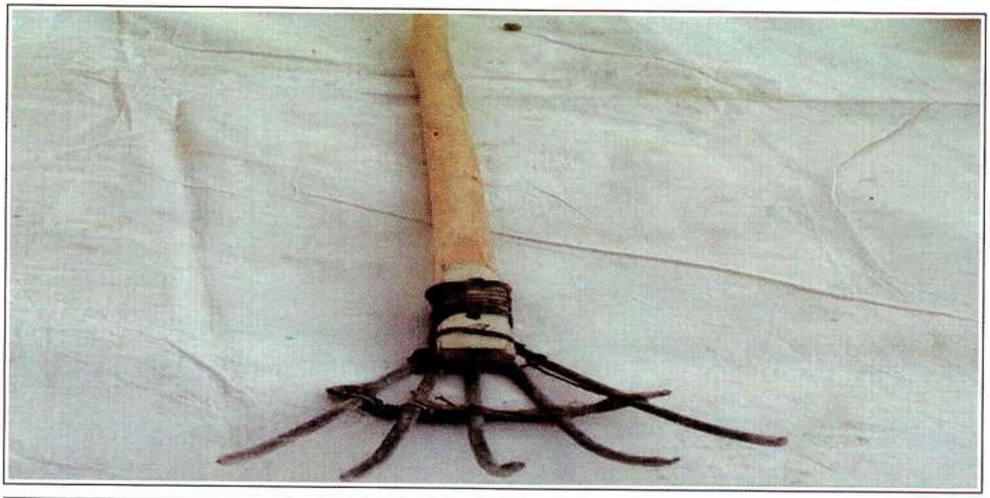
ح ـ هُشم :

قطعة خشبية توضع على رقبة الدابة، لكي تساعدها على جر المحراث اليدوي لحراثة الأرض، وهي عبارة عن خشبة سميكة ذات ضلعين على شكل رقم (٨) ثمانية بالعربي، تصنع من خشب القرط البحري (چِش)، ويثبت على جانبيها من اليمين واليسار حلقتان معدنيتان. عند الحرث توضع جُوگ على رقبة الدابة لجر المحراث، وتستند إلى كتفي الدابة على مخدة اسطوانية غليظة مصنوعة من الجلد والقش تسمى كاسگ.



2 ـ هنشُون

قطعة خشبية تشبه كف اليد، وتتألف من خمس أصابع خشبية بعرض قيراطين لكل إصبع، تعشَّق بعصا خشبية بطول متر ونصف المتر، وتستخدم هذه الأداة لتذرية المحاصيل بعد درسها في الهواء لفصل الحبوب عن التبن والقش بمساعدة هبات الرياح الخفيفة. كما تستخدم في تقليب الـ (جوهان) أثناء الدراسة، وفي نشل السنابل المحصودة من الكومة، وفرشها على جوهان، وفي تعبئة التبن في الخيشة.



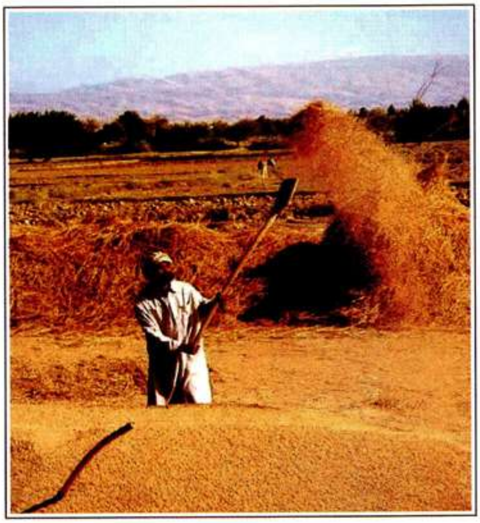


فلاح (دهكان) يقوم بتذرية المحصول المدروس باستخدام هنشُون لفصل التبن عن حبوب القمح والذرة والأرز.

3 ـ كاسگ

قطعة خشبية تشبه هنشُون، مسطحة عبر حافتها، ولا تتألف من الأصابع، وتستخدم هذه الأداة أيضاً لتذرية المحاصيل بعد درسها في الهواء لفصل الحبوب عن التبن والقش بمساعدة هبات الرياح الخفيفة.



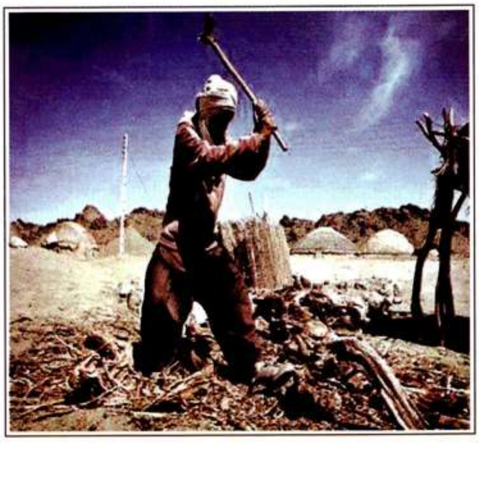


فلاح (دهكان) يقوم بتذرية المحصول المدروس باستخدام كاسگ لفصل التبن عن حبوب القمح والذرة والأرز.

4 ـ تپر

أداة زراعية فولاذية حادة، تستخدم للتحطيب وتقطيع فروع الأشجار لتقليمها. ولها هراوة يقدر طولها بنحو نصف متر.





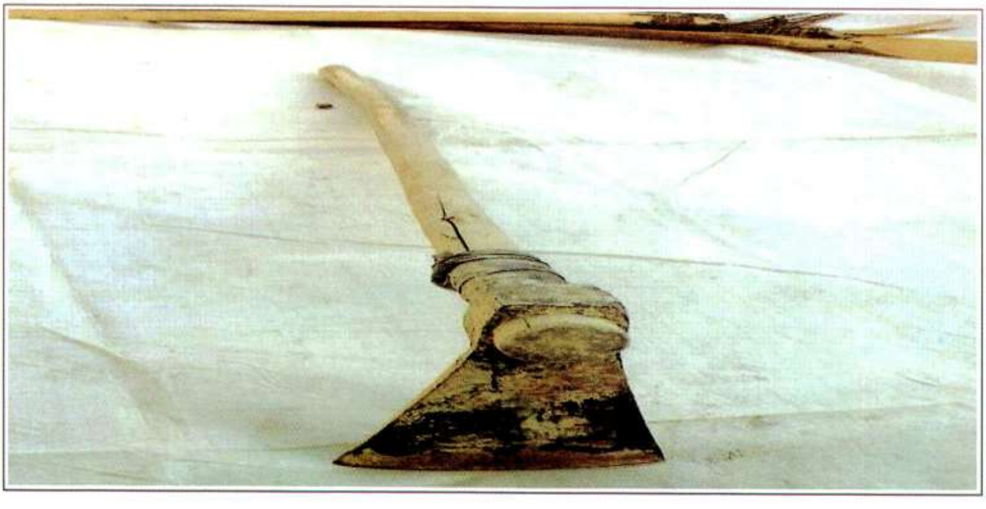
5 ـ داس



آلة صغيرة مكونة من الفولاذ أو الحديد المطروق، حافتها الداخلية حادة لقطع النباتات بها، وهناك قسم منها كبير الحجم تستعمل لحش القمح والشعير والعدس والأرز، يمكن العمل بها أثناء الوقوف أو الجلوس. يتكون الداس أو المنجل من الأجزاء التالية: القبضة وتكون من الخشب، الساق وتكون من الحديد، السيف يكون مقوّساً؛ الحافة الخارجية سميكة؛ والحافة الداخلية حادة.

6 ـ كونڈال

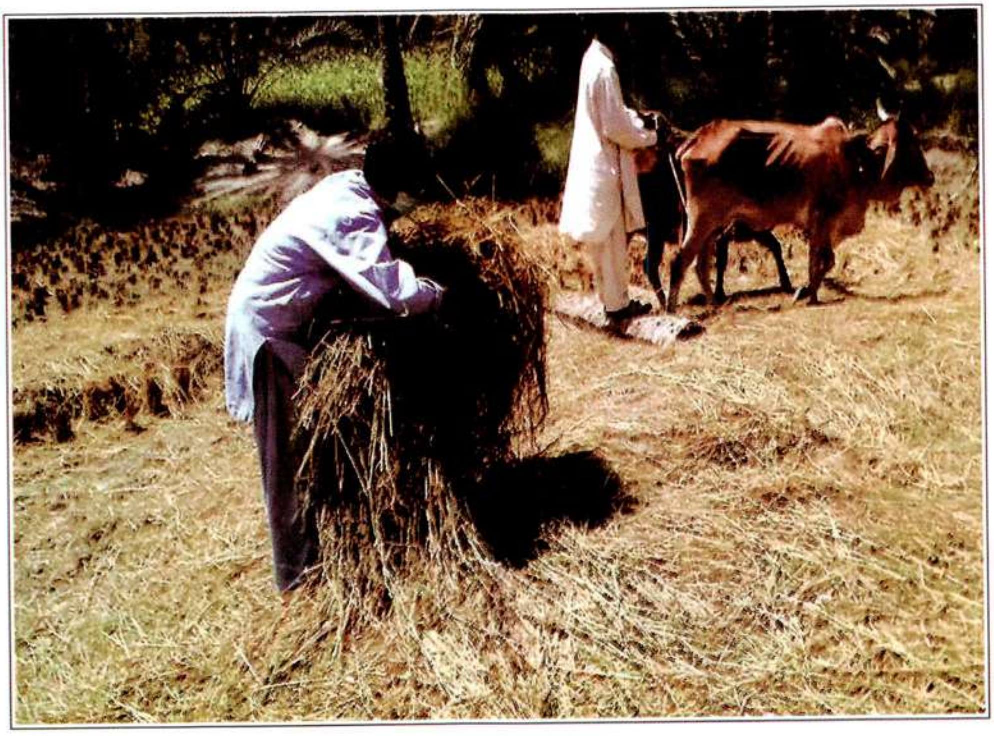
أداة زراعية تتكون من عصا خشبية غليظة تنتهي بقطعة معدنية مربعة لها حافة حادة، تستخدم في جرف وحفر وتقليب التربة وري المحاصيل الزراعية، وتعبئة روث الدواب في أكياس لنقله من البيت إلى الحقول. يستخدمها الفلاح اثناء ري المزروعات، حيث



يجرف بها التراب ليسد المكسر (وهو المكان المخصص لتحويل الماء من المجرى الرئيسي للماء إلى حوض الزرع) لسد المجرى، وتوجيه الماء إلى المكان المراد ريّه، أي سقيه. كما تستخدم كونڈال في تعزيل وتنظيف مكان البناء، وفي خلط الطين والباطون وتعبئته في الدلاء.

7 ـ مرز

يستخدم لهرس سنابل القمح والأرز لاستخلاص الحبوب منها، يجره ثور أو جمل، أو حماران معاً. وهو عبارة عن قطعتين مستطيلتين أو أكثر من خشب القرط البحري الثقيل، عرض الواحدة منها نحو اربعين سم، وطولها نحو متر ونصف المتر، وسمكها نحو 4 سم، وتثبّت القطعتان معاً بعوارض خشبية، بحيث تصبحان لوحاً خشباً واحداً. ويتم حفر ثقوب كثيرة في اللوح يكون قطرها في حدود 4 سم، توضع فيها حجارة نارية صلبه وحجارة صوّان سوداء، وهي ذات حواف حادة، يتم تثبيتها في الثقوب من خلال الطرق عليها.



وتكون مقدمة اللوح منحنية قليلاً إلى الأعلى من الأمام حتى يسهل انسياب اللوح وانزلاقه فوق التبن دون أن يرتفع التبن فوق اللوح، أو يندفع أمامه.

وعندما يبدأ الحيوان بالدوران على الطرحة المفروشة (جوهان)، يكون وجه اللوح المثبتة عليه الحجارة إلى الأسفل، بينما توضع على وجهه الأعلى أثقال من الحجارة، أو يركب عليه الرجل الداروس لزيادة الثقل والضغط على سنابل القمح والأرز لتكسيرها وتنعيمها بمرور الحجارة النارية عليها، أثناء جرّ الدواب للوح الدراس. وإذا كان الدوران باتجاه عقارب الساعة، فيجب أن يتغير للاتجاه المعاكس، بين فترة وأخرى، لتوزيع الجهد على كتفي الحيوان.

8 ـ هَرِن

عبارة عن قطعة خشبية مستطيلة الشكل، ذات حواف حادة من الجهة العُلوية والسُفلية ومنحنية عبر أطرافها الجانبية الداخلية، وبها قطعة حديدية بأسفل حافتها، تستخدم لبناء السدود الصغيرة والمتوسطة لتخزين مياه الأمطار الموسمية، ويتم جر اللوحة الخشبية (هَرِن) عبر دابتين.



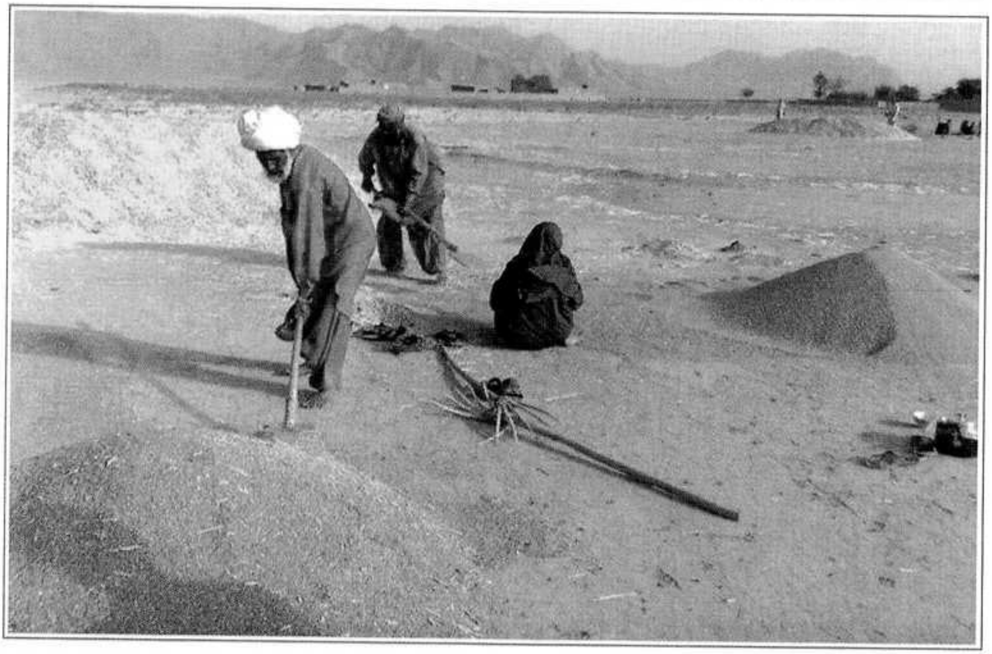


9 ـ جُوهان

هو المكان المخصص لجمع المحاصيل الزراعية من أجل درسها واستخلاص الحبوب منها قبل تخزينها. وهذه الحبوب هي القمح والشعير والذرة والفول والارز.

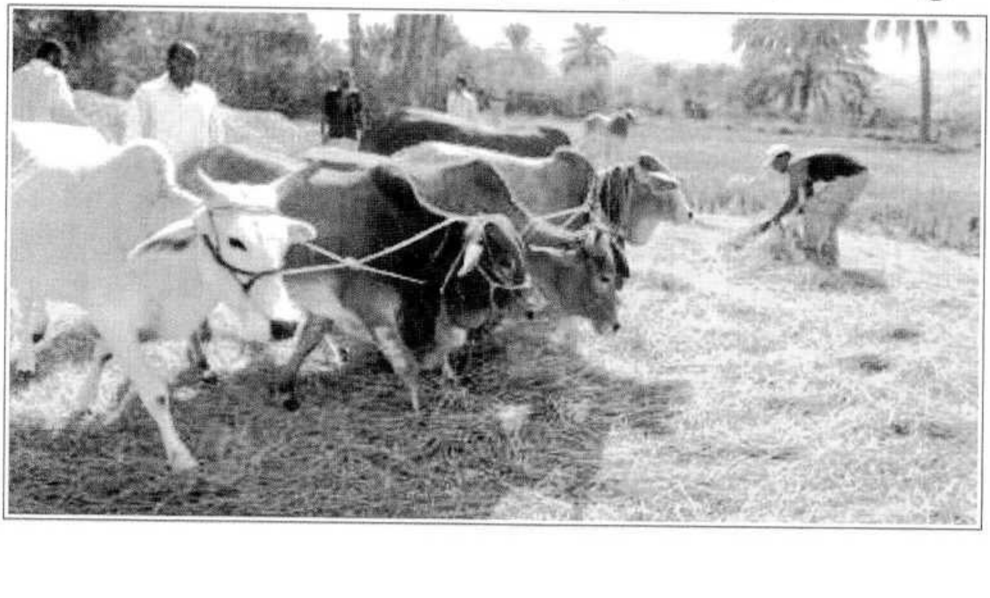
وتكون أرض جُوهان في العادة مستوية وصخرية صلبة لا تصلح للزراعة. وتراوح مساحة البيدر الواحد بين 150 ـ 200 متر مربع، وهي مساحة كافية لمحصول واحد في الوقت الواحد على الأغلب، إذ نادراً ما يتجمع أكثر من محصول على البيدر في آن واحد.

وقد يتم درس اكثر من محصول على البيدر في وقت واحد، إذ يتم تقاسم البيدر بين أكثر من مزارع، خصوصاً إذا كان البيدر كبيراً واسعاً بما يكفي لذلك.

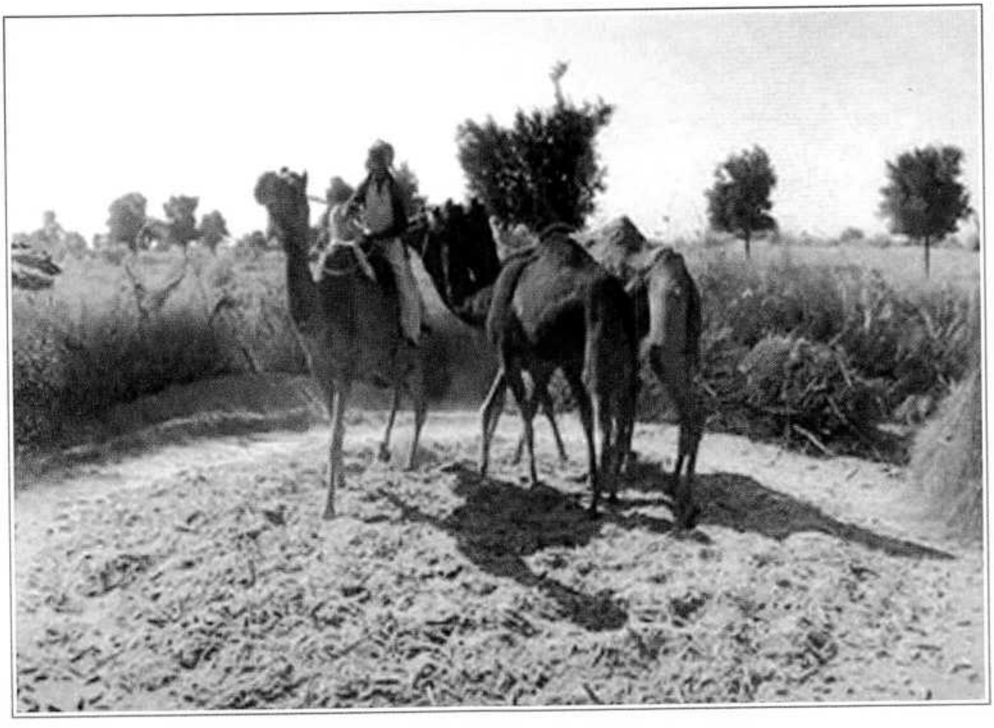


10 ـ گُوك جوهان

عبارة عن أعلاف تُفرش على أرض جوهان من أجل درسها، وتبدأ أولى خطوات عملية الدرس بدوران الدواب على جوهان لهدمها وتكسيرها. ويقوم فلاح آخر بقلب جوهان بالدقران بين الحين والآخر، حتى تصبح قابلة لعملية الدرس. تفرش سنابل القمح أو الأرز على جُوهان لدرسها، وتقوم الدواب بدوسها وسحقها.

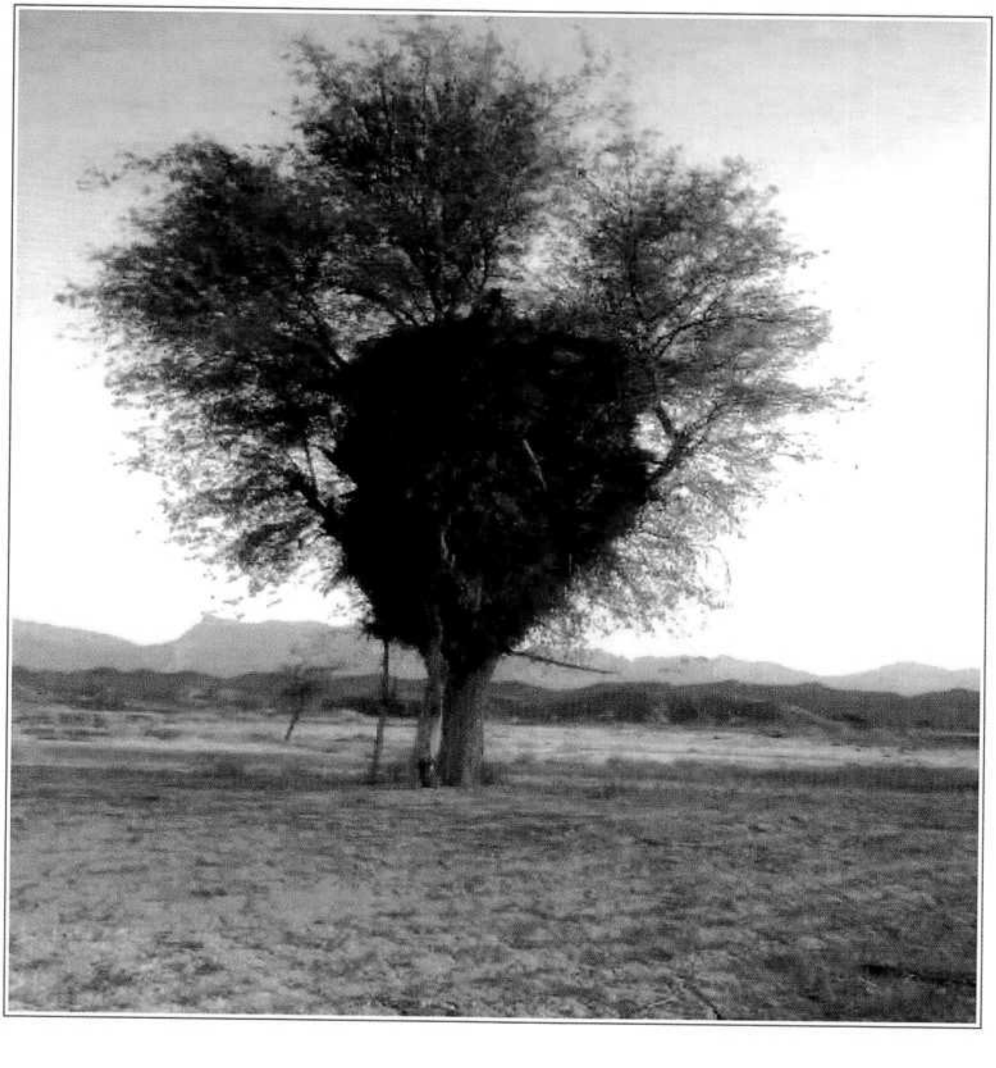


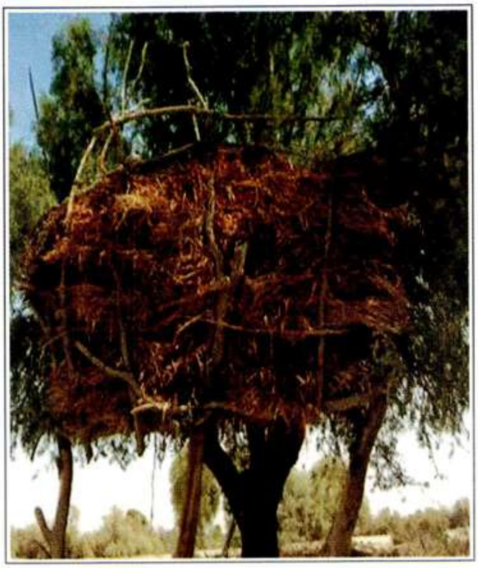


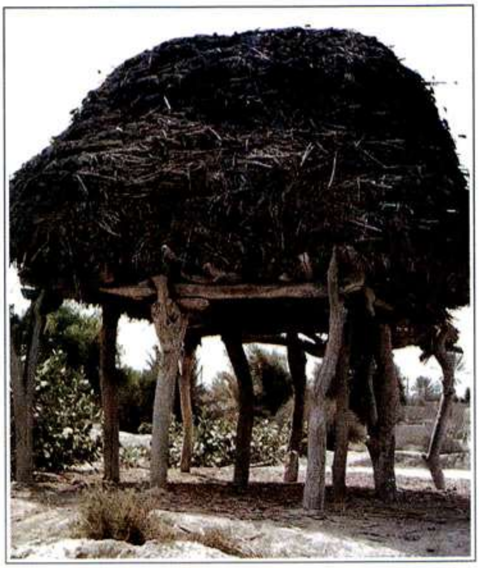


11 ـ كادان

عبارة عن علف ناعم ناتج من محصول الشعير والقمح والذرة والأرز بعد درسه وتذريته وفصل الحبوب عنه، وبعده يتم تجفيف العلف، وربط بعضه على بعض بواسطة حبال مصنوعة من سعف الغضف، وبعده ينقل هذا العلف الجاف من الحقل بواسطة دابة ليضعه الفلاح بعد ذلك فوق شجرة الغاف كمخزون إضافي إذا حصل جفاف أو قحط ويسمى (كادان) ويستخدم علفاً للحيوانات.



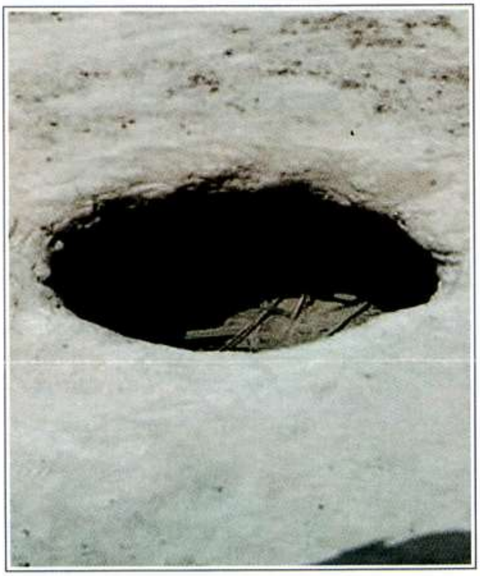




12 ـ قُرم

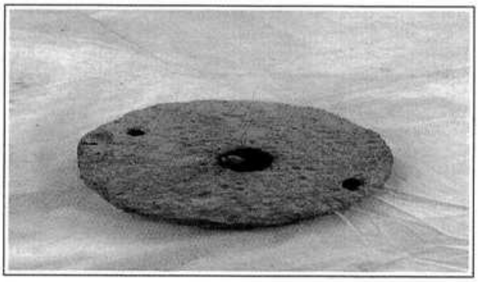
عبارة عن حفرة مستديرة يتم حفرها بقرب من أرض جوهان يبلغ طوله 2،5 متر وكذلك عرضه لتخزين الحبوب والأعلاف ويغطى بشكل مُحكم والغطاء مصنوع من سعف الغضف، دائري أو مربع الشكل، لمنع دخول الأتربة والحشرات وكذلك الزواحف.

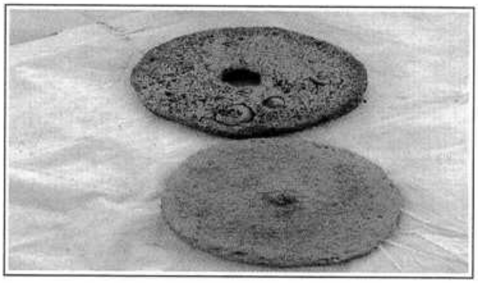




13 ـ جِنتر (الرحى)

وهي عبارة عن قطعتين مستديرتين من الحجارة الصلبة توضعان الواحدة فوق الأخرى، ويوجد في القطعة العلوية ثقب تثبت به قطعة من الخشب، وذلك لتدويرها تسمى (ترپُوك) لطحن حبوب القمح والشعير والذرة. وهناك نوع آخر يسمى ڈَلوك لطحن الفول والفاصوليا والعدس وهو أصغر حجماً من جِنتر.











14 ـ سريچگ

هي أداة توضع في حقول القمح والذرة والشعير لإخافة الطيور في موسم البذار أو عند نضج القمح، وهي عبارة عن عمود خشبي توضع عليه ملابس قديمة لخداع الطيور وإيهامها أن هناك شخصاً مخيفاً يحرس هذا الحقل.

15 ـ لچ

عبارة عن سلة سعفية مصنوعة من سعف الغضف تستعمل في الأصل لنقل الحبوب على ظهور الجمال والحمير، وبها كان الناس يحفظون دقيقهم لسهولة تحميلها في الحلّ والترحال. وكذلك استخدمها الناس كميزان في أرض جُوهان لاستخراج حصص الحصاد بين صاحب الأرض والفلاح والفقراء المستحقين في القرية وفي هذه الحالة كانت تسمى (هشيم) أي الميزان وتستخدم قطعة خشبية مستقيمة لعمود هذا الميزان تسمى (آميد أو ٹل).



16 ـ گوندوچ

هي إبرة كبيرة بسمك 3ملم وطول 10سم مثقوبة من جهة ومدببة من جهة أخرى تستخدم لخياطة الأوعية الجلدية، وخياطة فوهات الـ (لچ) المملوء بالحبوب، أو أكياس الخيش المملوءة بالتبن بخيطان القنب المثنية. كما تستخدم لتخييط الجلود والأقمشة السميكة.





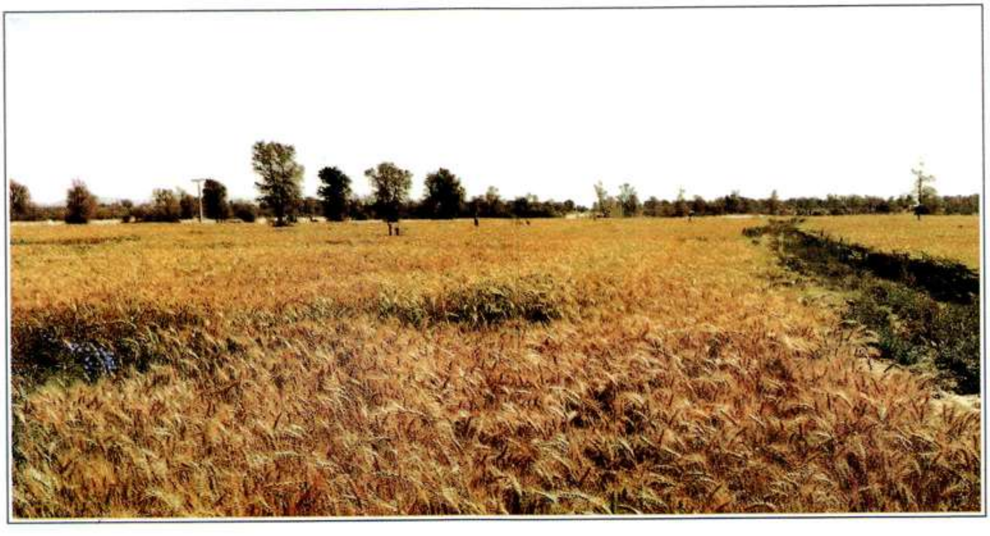
17 ـ سِپُر

وهو ما بقي من الزرع في الأرض بعد حصده، وهو الأجزاء التي تبقى ثابتة في الأرض بعد الحصاد، يتم جمعه ونقله لبناء المنازل بعدما يتم خلط الطين وسِپُر لصنع طابوق محلي يسمى (هِشت).



18 ـ المحاصيل الزراعية الموسمية التي يتم زراعتها في ريف بلوشستان

أ ـ القمح (گله):





ب ـ الأرز (بِرنج):





ج ـ الذرة الرفيعة السكرية (النجرو) (سُهرو) :





د ـ القطن (كرپاس) :



هـ ـ الفول :



حيوانات الحقول في الريف البلوشي

لا يستغني الفلاح البلوشي عن اقتناء الدواب، كالحمير والخيول والأبقار والجمال العاملة في الحقل، فهي تشاطره العمل بالأرض كالحراثة والدرس ونقل الغلة والمحاصيل والحجارة، والركوب عليها، وكذلك الاستفادة من السماد الطبيعي من روثها.

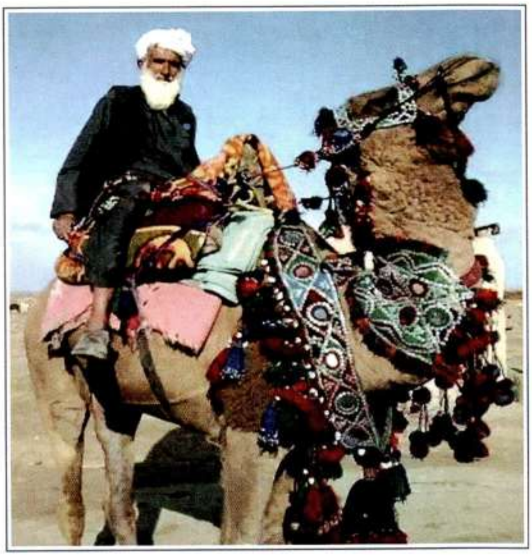
أما الأبقار التي لا تعمل بالإضافة إلى الضأن والماعز، فإنها تقدم له الحليب واللحوم والعجول والروث. لذلك أقام الفلاح لهذه الحيوانات مسكناً في حوش البيت أو بالقرب منه.

لعبت هذه الحيوانات دوراً كبيراً في حياة الإنسان البلوشي على مر العصور، وارتبطت اسماؤها بأحداث تاريخية، ومن أبرز هذه الحيوانات هي الإبل (هُشتِر) والحصان (هپس) والحمار (هر) والغنم (پس) والبقر (كُوك).

وقد احتلت هذه الحيوانات مكانة مرموقة عند الانسان البلوشي القديم، ولا يزال لها من ذلك حظ وفير عند كثير من الناس في العصر الحاضر.

واهتمامنا ينصب في قالب استخدامها كمصدر للرزق ووسيلة للنقل والمواصلات وعتاد للحروب، ومسميات لأدواتها خاصة بالركوب وأخرى للحمل وأخرى للسفر.

1 ـ هُشتِر (الإبل)

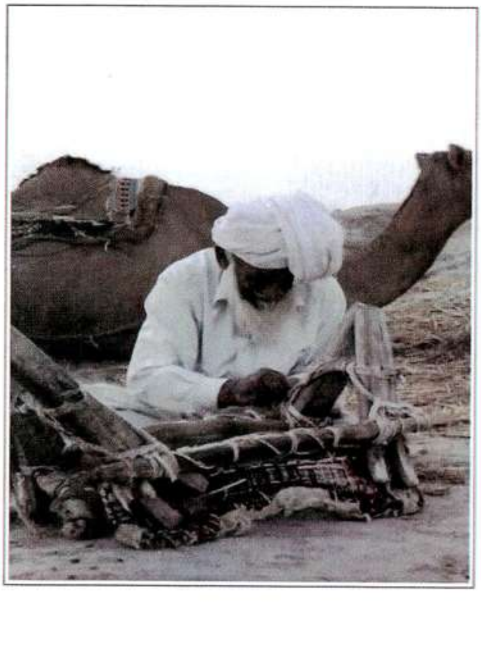


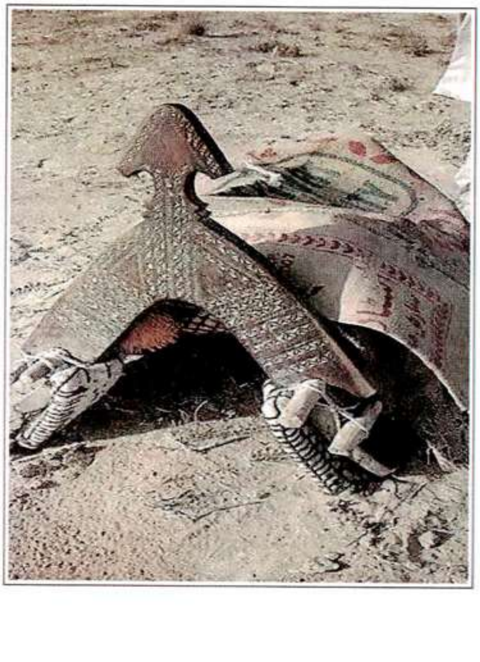
حيوان يستخدم في أعمال النقل والركوب، والحراثة. كان يستخدمه الفلاحون قديماً في عملية نقل المحصول إلى البيدر، وحمل الحبوب من البيدر إلى البيت للتخزين. كما كان يستخدم للركوب والحج إلى بيت الله الحرام. وتسمى أنثى الإبل ڈاچيگ والذكر لڈوِه والصغير هِروك والبالغ رمزي.



أ ـ رهت أو قتب :

يوضع فوق ظهر البعير ليجلس عليه الراكب، وهو عبارة عن قطعتين من الخشب تصل بينهما قطعة من الخيش، تحشى من الداخل بالقش، وتصبح بمثابة الكرسي، توضع فوق سنام البعير للركوب عليه.





ويوضع تحت (رهت) قطعة ثخينة من القماش، أو حشايا وقاية لها من مس خشب رهت. ويثبت رهت بحبل يربط أحد طرفيه في رحل البعير من جانبه الأيمن ثم يلف حول بطن البعير ويربط طرفه في الرحل من جانبه الأيسر، ويشد بقوة ليثبت رهت على ظهر البعير، ويكون مجدولاً من حبال الصوف. وكل رهت له جنيبتان متدليتان، لهما أهداب جميلة تنحدر تحت خاصرتيه.

ب ـ گجابُه :

عبارة عن حجرة صغيرة أو ما يصح القول عنها بالمركب الذي يتمركز النساء عليه وهذه الحجرة موجودة على ظهر الإبل وتكون عادة مغطاة كي تستر النساء، وكان گجابُه يصنع من خشب ويغطى بقطعة من قماش.



ج ـ واگ :

وهو الحبل الرئيسي والأساسي المستعمل لربط الجمل من الرأس والرقبة لتصل إلى السنام وسيستعمل لجمال التحميل والسباق ويتكون من :

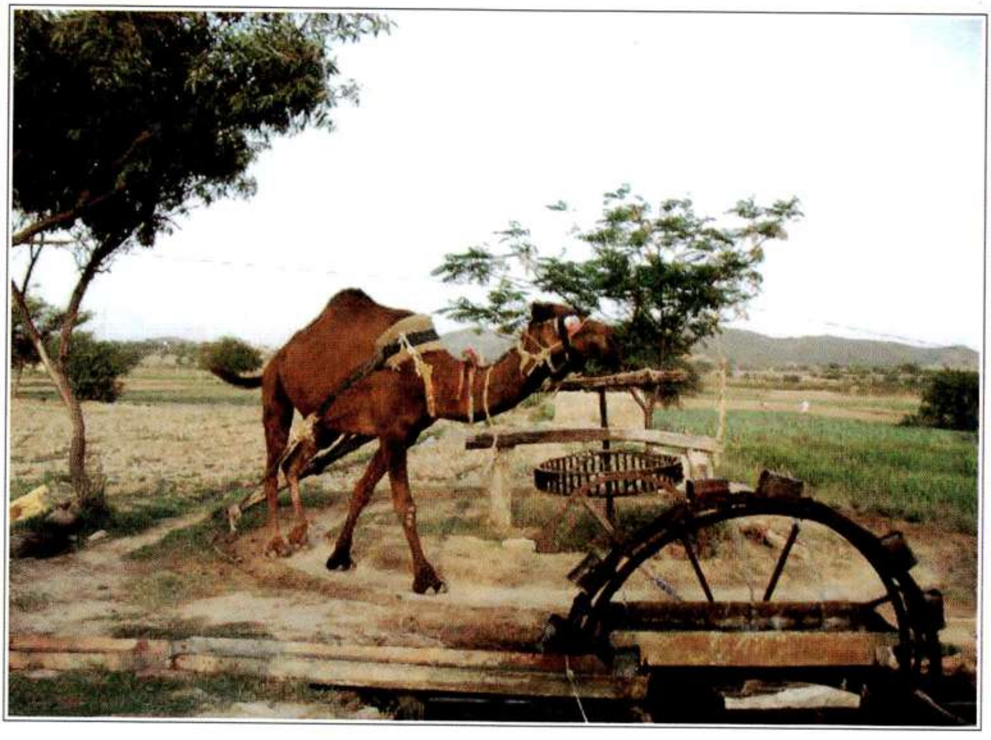
1 ـ گوربند: ويستخدم لتثبيت الرهت (الشداد) وذلك بلفه على صدر الجمل وتحت أرجله وحتى يصل إلى بطنه.

2 ـ سرم سات: وهذا الجزء يكون حول الفم والأنف.

3 ـ گومس: قطعة خشبية صغيرة طولها 5سم توضع في أنف الجمل مربوطة بالحبل الرئيسي الذي يقوده به صاحب الجمل.

4 ـ پاند: وهو الحبل الذي تقيد به قائمتا الناقة وتترك لترعى فلا تبتعد كثيراً.

5 ـ مهار: وهو عبارة عن حبلين مرتبطين مع گومس من الجهتين ليصلا الى السنام وبالتالي يسيطر الراكب على حركة الجمل والتحكم فيه.



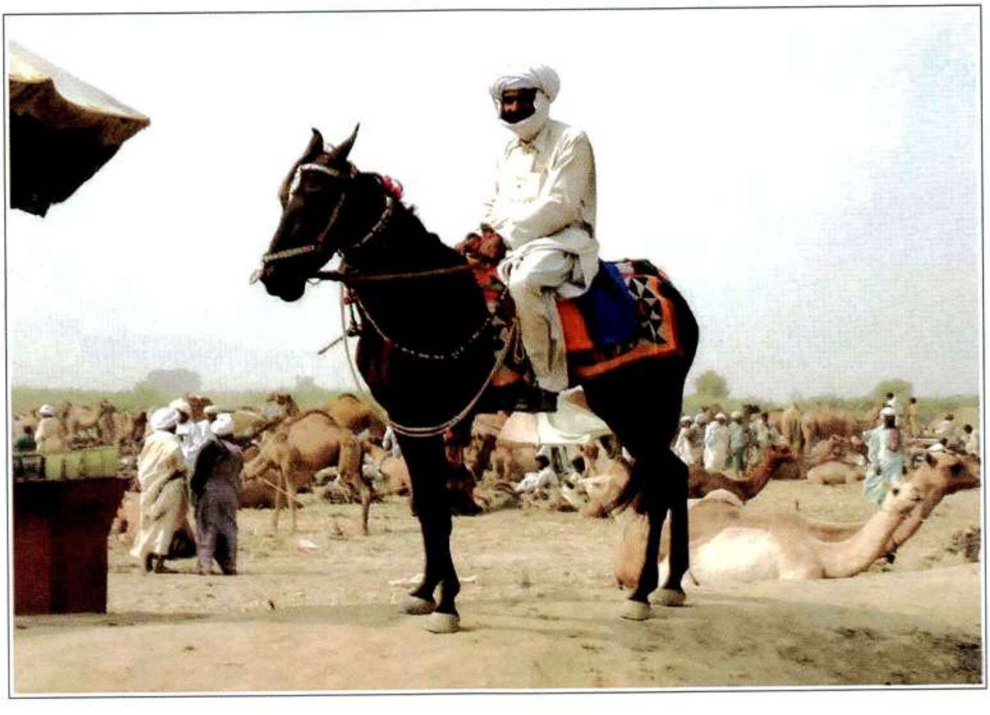
طريقة استخراج المياه الجوفية عن طريق الإبل

2 ـ الحصان (هپس)

اهتم البلوش بالخيل منذ القدم وكانت لهم رمزاً للفخر والقوة، فقد تباهى البلوش بالخيل وقوتها وسرعتها، وكانوا يقيمون السباقات بينهم للمفاخرة وعرض القوة.

والشراكة قائمة بين الإنسان والجواد، ففي عصور لم تعرف الحضارة ولم تعرف وسائل النقل بدأت العلاقة الحميمة بين الخيل والخيال، فبعد حاجة الإنسان للتنقل وقطع الأرض الشاسعة والطبيعة القاسية قدم هذا الحيوان وسد حاجة الإنسان للنقل حتى وقت قريب.

ويمكننا التعرف إلى أدوات الخيل وزينتها الجمالية :



أ ـ زين :

عبارة عن جسم داعم للراكب أو أي حمولة أخرى، يثبت على ظهر الحيوان بروابط خاصة ومصمم لاعتلاء صهوة الجواد. وهو عبارة عن وسائد محشوة يربطها إطار بسيط يلتف حول جسم الحيوان.

ب ـ لگام :

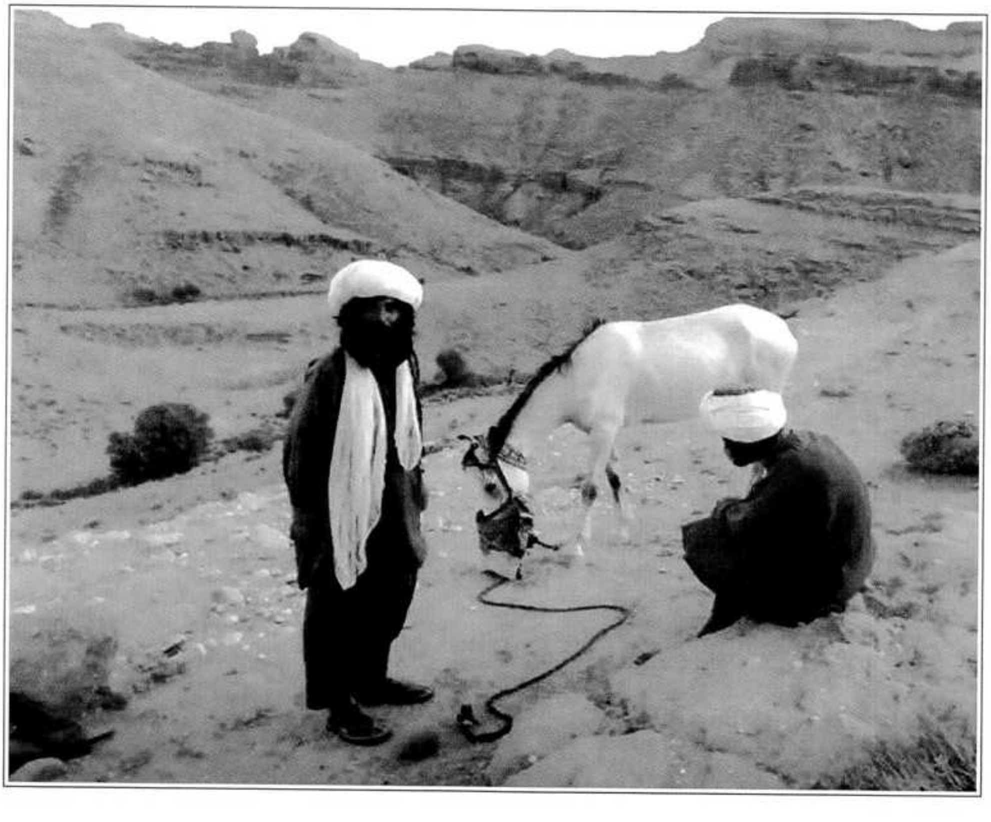
عبارة عن حبل جلدي متشابك، يوضع على رأس الخيل وتحت الأذنين وبأطراف العيون ليصل إلى الخيال فيمسكه الخيال للسيطرة على حركة الخيل وبه قطعة حديدية توضع في فم الخيل مرتبطة باللگام.

ج ـ ركاب :

قطعة حديد مرتبطة بزين ويضع الخيال رجله بداخل هذه القطعة من الطرفين ويسمى الركاب.

د ـ تُبرح أو تُبره :

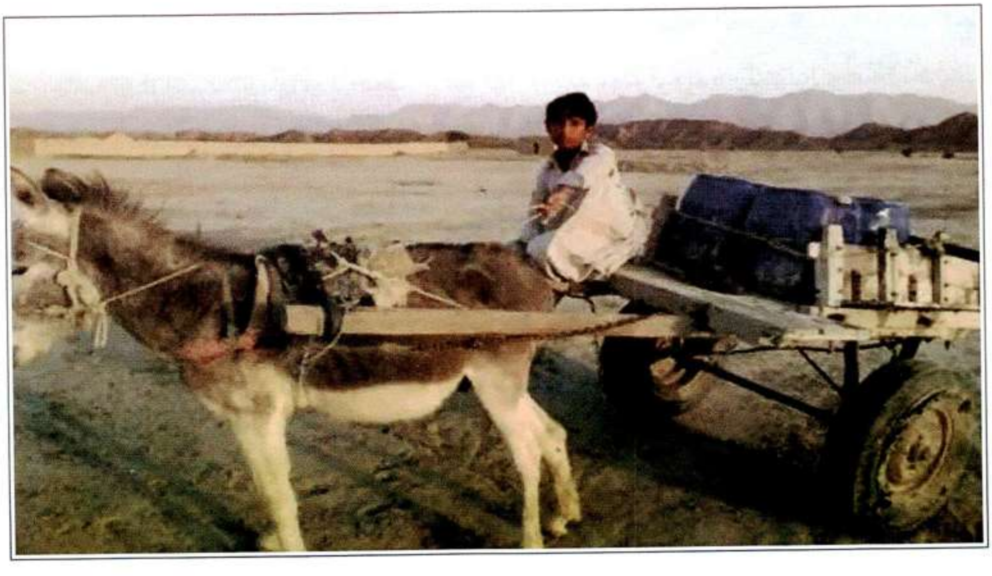
وهو عبارة عن كيس صغير، يوضع فيه علف الدابة المؤلف من التبن المخلوط مع الشعير أو القمح، ويعلق في رقبته أثناء الحراثة أو الاستراحة.



3 ـ الحمار (هَرْ)

الحمار حيوان مستأنس من الجنس الذي ينتمي إليه الحصان. والحمار يشبه بشكله العام الحصان لكنه أصغر حجماً وأقرب إلى البغل، له رأس كبير وذيل قصير ينتهي بخصلة شعر، حوافره صغيرة وأذناه طويلتان. تسمى أنثى الحمار ڈيل والذكر لاگ والصغير كُرگ والحمار حيوان صبور قوي يستعمل للركوب والجر وحمل الأثقال.





ومن أهم أدوات الحمار وزينته ما يلي :

أ ـ پَلام :

أبسط من اللجام يستعمل للحمار، وهو مصنوع من الحبال الرفيعة، ويصل بحبل طويل يمسك به الراكب، لتوجيه الحمار أو إيقافه.

ب ـ إشكيل :

وهو الحبل الذي تقيد به قائمتا الحمار ويترك ليرعى فلا يبتعد كثيراً.

ج ـ هُولجين :

توضع على ظهر الحمار من أجل الركوب أو تحميل المحاصيل، كما تستعمل لأغراض أخرى، وتشد على ظهر الدابة بواسطة حزام عريض يطوق بطنها. ويوضع فوقها قطعة من القماش على شكل فرشة صغيرة.

4 ـ الغنم (پس)

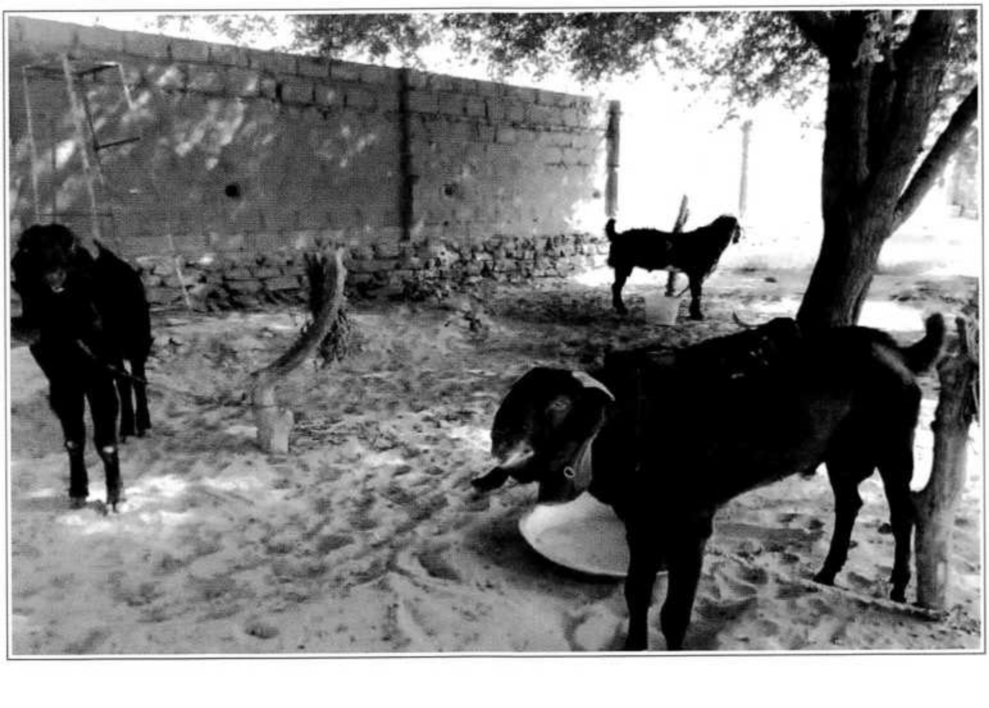
تعتبر الأغنام من الحيوانات الأليفة التي اقتناها الإنسان البلوشي منذ القدم. وعرف الشرق بكثرة أغنامه منذ القدم، إذ كانت الأغنام عماد الحياة البشرية، لما فيها من منافع وفوائد للإنسان، بلحمها وصوفها وجلدها وقرونها ولبنها، ولقلة تكاليف تربيتها، وتحملها الجوع والعطش ونقص الغذاء لفترات طويلة، ورخص تكاليف إنشاء حظائرها، فهي لا تحتاج إلى حظائر خاصة ويكفي لإيوائها مظلات بسيطة، وقلة تكاليف العمالة اللازمة لرعايتها، ولا تزال الأغنام، حتى اليوم، عماد هذه الحياة في بلاد الشرق. وتسمى أنثى الغنم ڈِيك والذكر پَاچِن والصغير شينك والبالغ گِتاچ.

ومن أهم أدوات الغنم وزينته ما يلي :

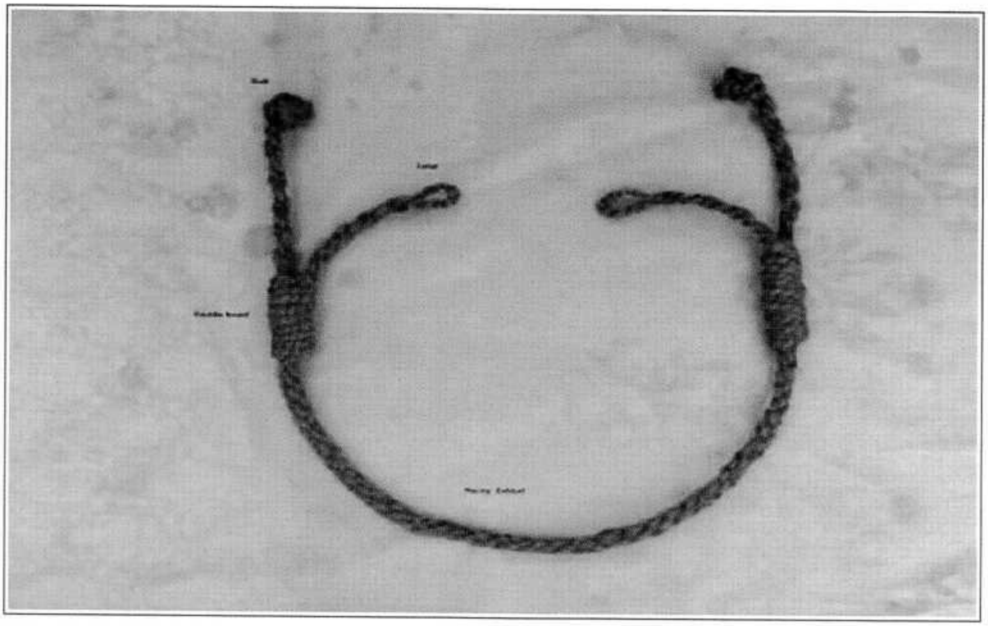
أ ـ **پَل أو واڈ (حظيرة)**: مكان لمبيت الأغنام أو الماعز تكون داخل البيت ولعدد قليل من الأغنام أو الماعز.



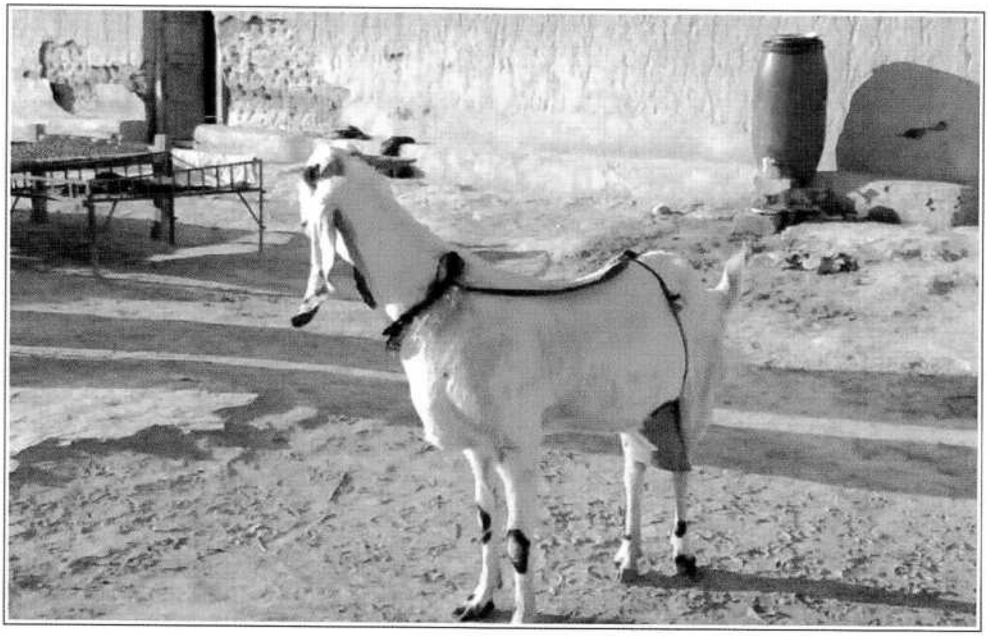
ب ـ بُلم: حبل يربط برقبة الغنم أو الماعز.



ج ـ پلُومپ: حبل يربط برجل الغنم أو الماعز.

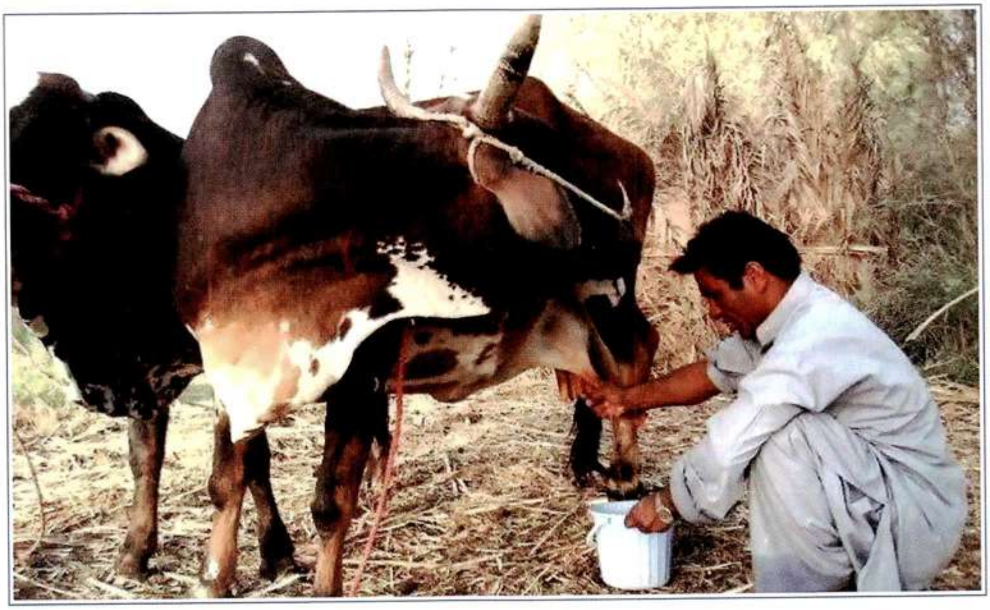


د ـ جَلاك: قطعة من القماش تغطي ضرع الماعز لمنع رضاعة وليدها، لتجميع الحليب لغاية الصناعة.



5 ـ البقر (گُوك)

أكثر حيوانات الحقول أهمية. ويستهلك الإنسان لحم الأبقار والعجول مسلوقًا أو مشويًا. ويشربون حليب الأبقار أو يستخدمونه في تصنيع الزبدة والجبن. كما تستخدم جلود الأبقار في صناعة الأحذية. وتعتبر الأبقار مصدرًا للمواد التي تستخدم في صناعة الأدوية والصابون والغراء. وتسمى أنثى البقر مَادگ والذكر كِيگر والصغير گوسك والبالغ ڈاب. ويسمى مكان مبيت ومعيشة الأبقار ويكون في العادة خارج البيت وقريباً من الحقول الزراعية ب (بنجاه).









طريقة استخراج المياه الجوفية عن طريق البقر.



منظر لقرية جان محمد بازار وتقع في منطقة دشت وتبعد 70 كم
عن مدينة جوادر الساحلية وتابعة لمقاطعة مكُران ـ بلوشستان الشرقية.

الفصل الرابع

الأزياء التقليدية البلوشية

دراسة الأزياء بصفة خاصة تحظى باهتمام كبير من قبل الدارسين لعلاقتها بهوية المجتمع وانتمائه القومي، فأبناء وبنات كل دولة أو كل جماعة عرقية أو قبلية أو ثقافية يجدون في الأزياء الشعبية وما يربط بها من زينة، مجالاً ثراً لإبراز ذاتيتهم الثقافية والعرقية والدينية.

فلكل دولة أزياؤها الشعبية الخاصة بها والتي تمنحها ميزتها وتفردها عن غيرها من الدول، كما تكشف الأزياء وأشكال الزينة المختلفة عن المسار التاريخي الذي مرت به حضارة معينة وعلاقتها مع جيرانها وغيرها من الدول والحضارات[1].

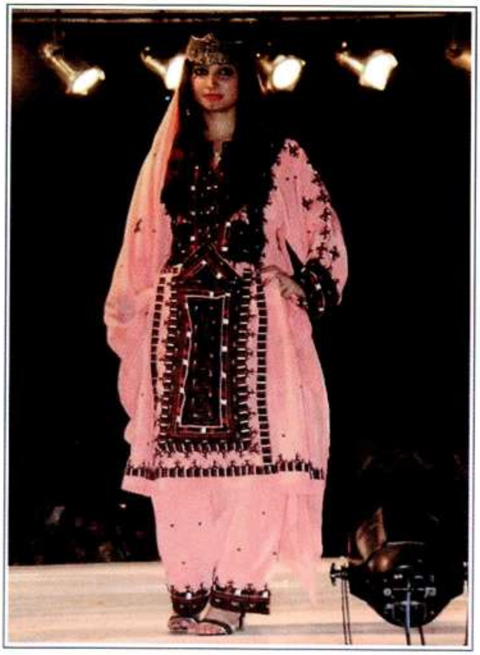
تتميز الأزياء التقليدية في بلوشستان بمميزات وخصائص عدة تشمل طريقة لبسها وألوانها وزخرفتها وكذلك تفصيلها.

وتتبلور هذه الخصوصيات والمميزات في الآتي:

1 ـ الزي البلوشي النسائي

يتميز الزي البلوشي النسائي بتفرده وكثرة زخارفه وتنوع تطريزه سواء على الثوب (پشك) أو اللحاف (سَريگ) أو السروال (شلوار).

(1) **الأزياء والزينة في دولة الإمارات العربية المتحدة**: عبدالعزيز عبدالرحمن المسلم، نادي تراث الإمارات، أبوظبي، دولة الإمارات العربية المتحدة، ص 18.





ويمتاز الثوب البلوشي باعتدال وسطه عند منطقة الصدر وبضيقه نسبياً عند الوسط بعمل كسرات صغيرة جانبية متجاورة، ثم ينزل الثوب باتساع ليصل إلى نصف الساق.

ويطرز الصدر بحيث يمتد إلى خط الوسط بزخارف نباتية متنوعة، كما يمتاز الثوب بوجود نسيج مضاف من الجزء السفلي من الثوب يسمى (پَندول) وهو على شكل هيئة جيب عميق لوضع النقود والمتعلقات الخاصة ويغطى بالزخارف نفسها التي تطرز به أيضاً أسورة الكم.



ويتميز الزي البلوشي أيضاً باستخدام المرايا الصغيرة وتثبيتها بالتطريز حولها في الثوب نفسه، ويلبس السروال من لون الثوب نفسه وبالزخارف نفسها، كذلك بالنسبة إلى اللحاف الشيفون (سَريگ) الذي يتبع لون الثوب والزخارف نفسه.

سروال طويل أو كما يسمى (شروال) يصل إلى كاحل القدم وهو فضفاض وعريض.

2 ـ الحذاء

إن نساء بلوشستان بالإضافة إلى حذائهن التقليدي المصنوع من ألياف شجرة الغضف المسمى سواس يستخدمن نوعين آخرين من الحذاء :

أ ـ الصندل : حذاء جلدي .

ب ـ حذاء آخر ذو كعب جلدي وحياكة مطرزة ويسمى الكوش .





3 ـ أدوات وزينة المرأة

تهتم المرآة البلوشية بزينتها من الحلي الفضية والذهبية العديدة الأشكال والأنواع والتي يتناسب كل منها والمناسبات الاجتماعية من أعياد وأفراح أو الحياة اليومية الاعتيادية ومن أهم أشكال مجوهراتها الخواتم والقروط وحلي الرأس والأساور والخلاخل والعقود والسلاسل وتتألق بعض الخواتم من مجوهرات لكل أصابع اليد بما فيها الإبهام، وخواتم لأصابع الأرجل أيضاً[1].



طفلة بلوشية من منطقة مكُران تلبس مجوهرات تقليدية بكل أنواعها وأشكالها

أولاً: الأقراط (دوره)

وهي أنواع مختلفة مصنوعة من الذهب وتوضع في الأذن ولها اسماء مختلفة مثل: بَلوي ونالوك ووالي.







(1) البلوش تاريخ وحضارة عربية : د. محمد اسماعيل دشتي، دار المحبة، دمشق، سوريا، ط1، 2011. ص 286 ـ 288.

ثانياً: القيد ـ كيد

عبارة عن قطعة ذهبية تغرز بشعر الرأس ويتدلى منها إضافة أو سلسلة تعلق أو تتصل بالقرط من جهة واحدة أو قطع نصف كروية ذات فص من الياقوت والفيروز تخاط على قطعة من القماش وتعلق بالجيد وتسمى وهار ـ بور ـ أو الكنبد.



ثالثاً: مودي

عبارة عن قطعة فضية أسطوانية تحاك بشعر الرأس.



رابعاً: مُندريك

عبارة عن خاتم مصنوع من الذهب أو الفضة.





خامساً: سنگه

الأسورة أو المضاعد وغالباً ما تصنع من الفضة بشكل دائري مجوف توضع فيها قطع صغيرة من الحجارة وذلك لإحداث صوت وجلبه أثناء المشي والحركة.

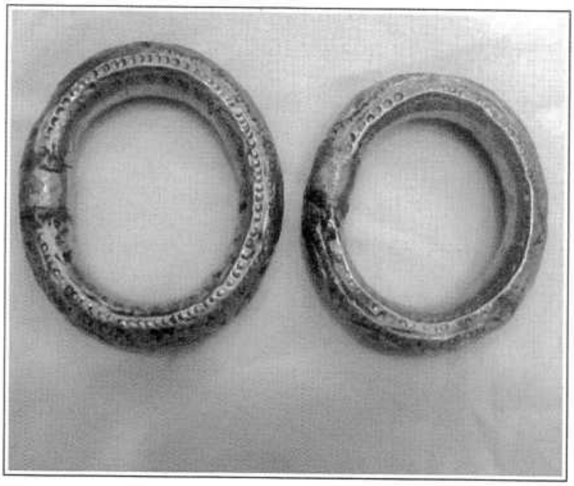




سادساً - پَاديگ

نوع آخر من المضاعد مصنوع من الفضة لإحداث صوت أثناء المشي.





سابعاً ـ پُلوه

شكل بيضي من الذهب بفص من الفيروز يثبت بالأنف.





ثامناً ـ چُوڈيك أو منگليك

الأسورة أو المضاعد و تصنع من الذهب بشكل دائري وتوضع في اليد.





تاسعاً ـ مجوهرات تقليدية مصنوعة من الذهب البلوشي الخالص



4 ـ لبس وزينة الأطفال

لبس أطفال البلوش مشابه تماماً للبس الرجال والنساء ولكن هناك بعض أدوات الزينة المشتركة بين الأطفال والنساء وتسمى كري، لانتي، تلمل، وجوك.





5 ـ ملابس الرجال

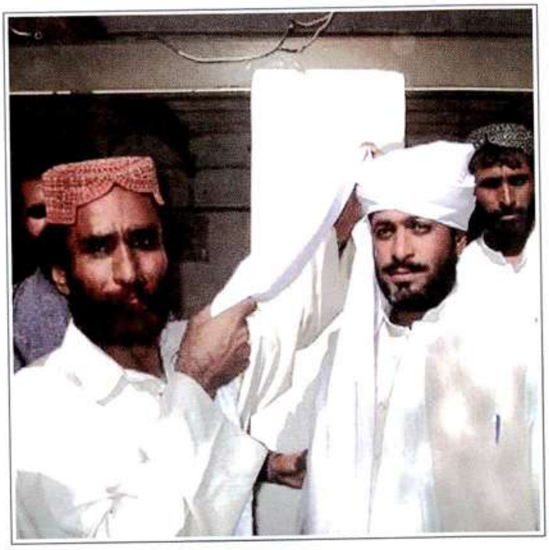
كان اللبس البلوشي الرجالي في الماضي يتألف في العادة من قميص قطن أبيض ذي اردان طويلة وسروال فضفاض وسترة تتقاطع من الأمام فوق البطن ومطوية في السروال. ويلف البلوشي حول خصره قطعة طويلة من القماش يبلغ طولها ما بين 4 ـ 5 أمتار (الحزام) لوضع أسلحته التقليدية مثل الخنجر والمسدس والسيف وعندما يلف يشغل المساحة الكائنة بين الخصر والبطن. كما يلبس فوق سترته معطفاً من اللباد الخشن إبان الطقس البارد مزخرف وفضفاض[1].



اللباس البلوشي التقليدي في الماضي.

أ ـ عمامة (سربند أو دزمال أو پَاگ):

عبارة عن قماش بطول ثلاثة أمتار رقيق وسادة يستخدمه بلوش مكران كالعمامة ثم يوضع على الكتف في وقت الصلاة يغطى به الرأس ويأتزرون به حين الجلوس.



(1) https://www.facebook.com/pages/Baloch-Culture/202181146472025?fref=ts

ب ـ پشك أو جامك أو قميص:

ثوب من القماش الكتاب طويل وله أكمام طويلة فيه شق من ناحية الصدر وجيوب من الطرفين باللون الأبيض أو الرمادي والبيج أزرار الفقراء من نوعية القماش نفسه.



ج ـ الشال:

عبارة عن معطف أو عباءة، مزخرف بأشكال وألوان مختلفة ومخيط باليد، ويشبه البشت الخليجي.

د ـ سُرين بند:

قطعة طويلة من القماش يبلغ طولها ما بين 4 ـ 5 أمتار لوضع أسلحته التقليدية مثل الخنجر والمسدس والسيف ويلف حول خصره.



اللباس الملكي: صورة الأمير محمود خان تعود إلى نهاية القرن التاسع عشر الميلادي.





هـ ـ (آنجگ)

عبارة عن حزام مصنوع من الخيوط الرفيعة يوضع على الطرف العلوي من السروال ليشد به أزره ويثبت السروال.

و ـ السروال:

يصل إلى كاحل القدم وهو فضفاض وعريض وطويل وفسيح.

ز ـ كولاه:

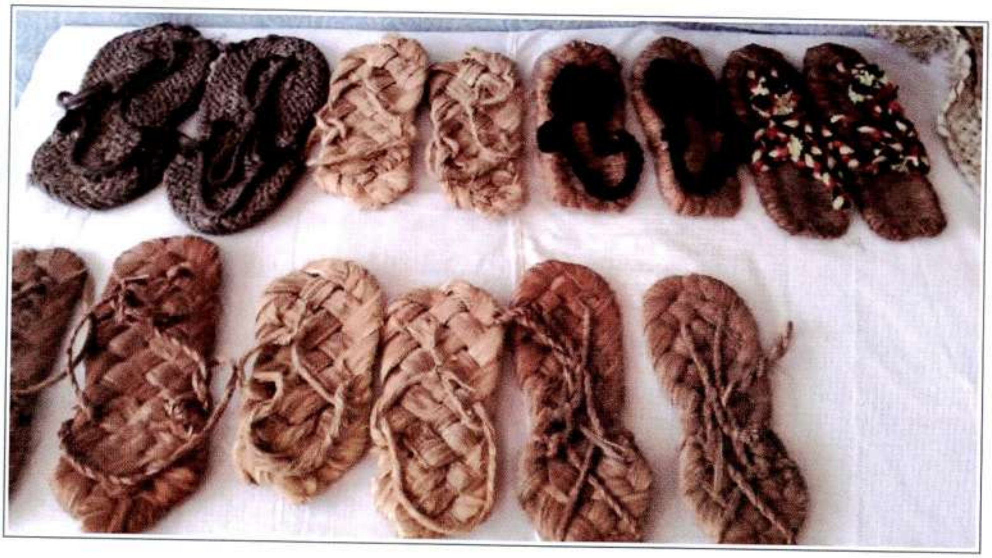
عبارة عن غطاء للرأس مصنوع من القطن السميك ومزخرف بألوان زاهية يستخدمه الرجال.





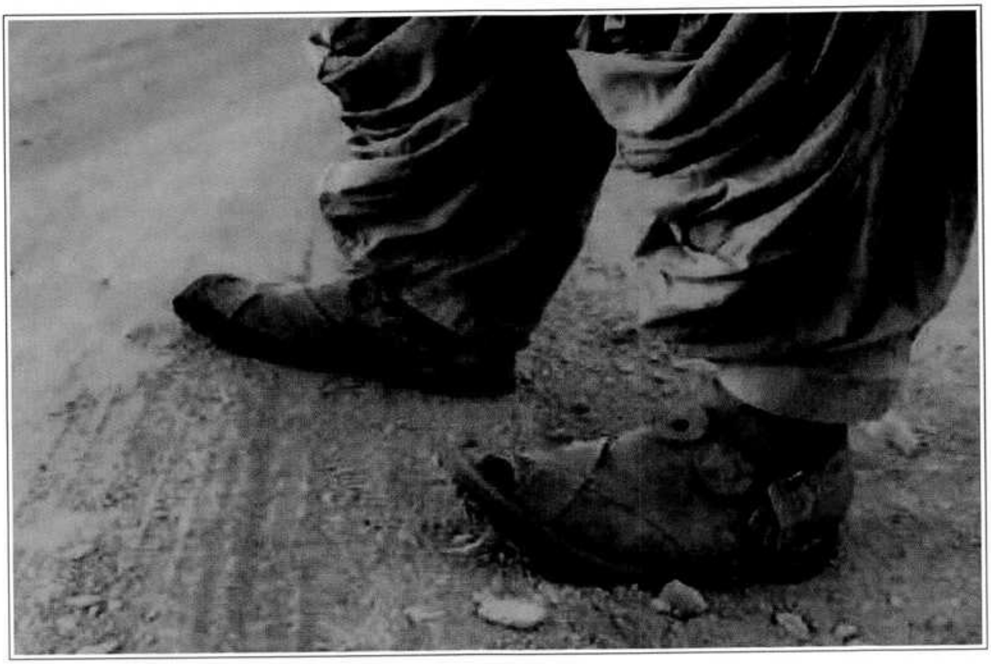
ح ـ الحذاء:

إن رجال بلوشستان بالإضافة إلى حذائهم التقليدي المصنوع من ألياف شجرة الغضف المسمى (سواس) يستخدمون نوعاً آخر من الحذاء مصنوعاً من الجلد يسمى (چَوَٹ)[1].



حذاء سواس

(1) https://www.facebook.com/BalushiDrees?ref=profile



حذاء چَوَٹ

6 ـ زينة الرجال:

لا يتزين رجال بلوشستان بأية زينة وإن كانوا في القديم يعلقون حلقة (قرط) عادية في أذنهم ويتزين البعض بخاتم العقيق والفيروز ويعتقدون أن فيه ثواباً ويسمونه جله. كانوا في القديم يعتقدون بأن الزمرد يعمي عيون الثعبان والأفعى لذا كانوا يلبسون هذا الخاتم.

الفصل الخامس

المأكولات الشعبية البلوشية

الاهتمام بدراسة المأكولات الشعبية هو جزء لا يتجزأ من الاهتمام بدراسة العادات والتقاليد الشعبية في أي بلد، ذلك لأن المأكولات الشعبية هي بمثابة القاسم المشترك لكل فئات المجتمع، ومهما اختلفت هذه الفئات والطبقات في المستويات الاجتماعية والاقتصادية والثقافية فإنها كلها تلتقي عند الأكل على أنواع متعارف عليها، توارثتها الأجيال جيلاً بعد جيل، بكل ما يرافقها من عادات وتقاليد في طريقة الصنع أو الأكل[1].

يعتمد أهالي سواحل مكران في غذائهم على الأسماك، أما غالبية القبائل البلوشية في مناطق بلوشستان المختلفة فيعتمدون في غذائهم الأساسي على التمر والخبز والأرز والحبوب ومشتقات الألبان، كما ويأكلون ثلاث وجبات يومية الأولى في الصباح الباكر ويسمونها (ناشته/ سوبارگ) والوجبة الثانية في وسط النهار ويسمونها (سوبارگ أو ناهري) حيث يأكلون التمر والخبز والروب والوجبة الثالثة ويسمونها (شام) فتأتي بالليل وتعتمد على الوضع المالي للأهالي إما تكون من الخبز واللبن من اليقظ أو الأرز بالسمك.

وهذه بعض المأكولات الشعبية البلوشية:

(1) شكر وتقدير خاص لوالدتي العزيزة.

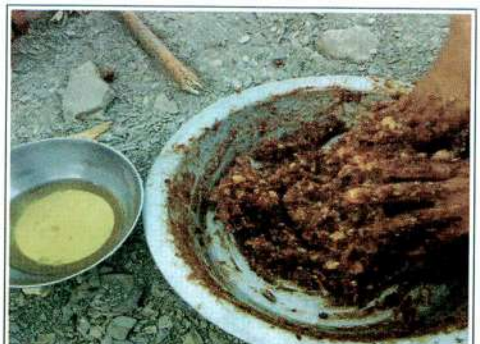
1 ـ التمر

وهو فاكهة صيفية تنتشر في منطقة مكُران الشرقية والغربية وقد اعتمد البلوش قديماً في حياتهم اليومية عليه، وهو ثمرة أشجار النخيل الشهيرة بقيمتها الغذائية العالية، وهي الطعام الأساسي للبلوش. وهذه بعض الأطعمة الشعبية البلوشية التي تصنع من التمر:

أ ـ چانگال:

أكلة شعبية قديمة كانت سائدة في الماضي وخصوصاً وقت الشتاء وفي شهر رمضان المبارك، وهي تتكون من خبز دقيق من القمح يسمى سِسرك ويتم خلط تمر منزوع النوى مع طحين الحنطة مع دهن (سمن محلي)، ومن ثم يتم خلط خبز الدقيق المحضر بواسطة الصاج (تِن) مع خليط التمر والطحين المحضر سابقاً ويخلط جميعاً بعضه مع بعض بواسطة اليدين.







ب ـ مهدر:

مادة غذائية شائعة تؤكل في وقت الشتاء وفي شهر رمضان المبارك، وتتكون من طحين القمح وتمر منزوع النوى وسمن محلي.

يوضع الطحين على النار ويقلب حتى يسمر لونه ثم يضاف التمر المنزوع النوى ويخلط مع الطحين ويعجن جيداً حتى يصبح عجينة متماسكة ومن ثم يغلى السمن ويضاف إليه الخليط وتوضع في قدر متوسطة فتخلط كل هذه المواد معاً حتى تمتزج بشكل جيد و تقطع حسب الحاجة وتقدم ساخنة.





ج ـ موش أوڈالَگ:

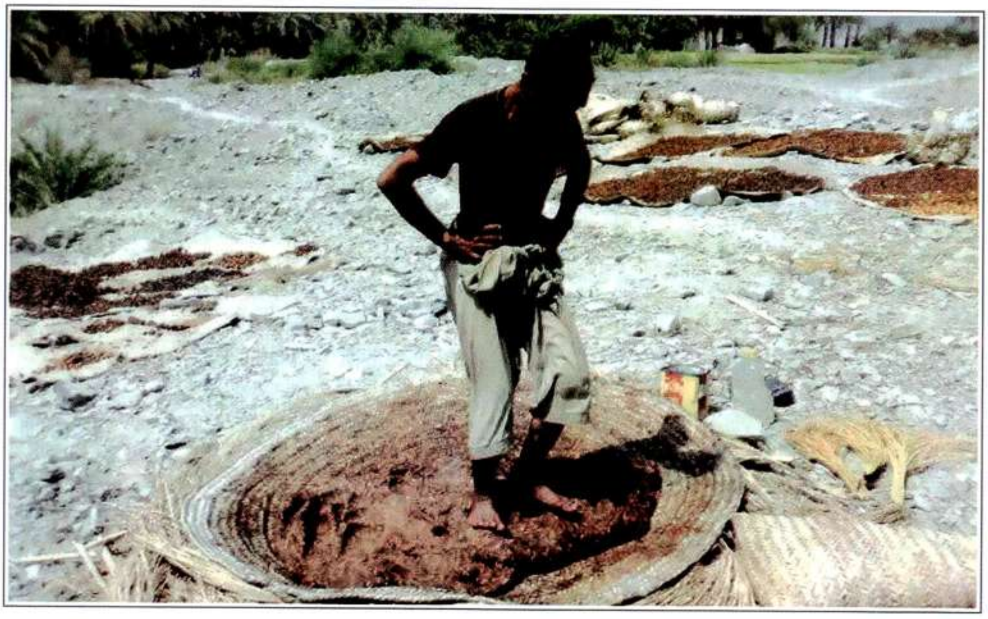
أكلة شعبية تراثية مادتها الأساسية عسل التمر (دبس) وسمن محلي وطحين القمح حيث يتم وضع هذه المواد في قدر متوسطة ويتم خلطها معاً حتى تمتزج بشكل جيد وتقدم هذه الأكلة في مناسبات اجتماعية مثل الولادة وأثناء حمل المرأة.





د ـ پادگي ناه أو مَتَگين ناه:

أكلة شعبية شائعة، حيث يجمع خلالها ثمار التمر بكميات كبيرة وتوضع على حصر نظيفة لتنقى من النوى، وتداس وتضغط بالأقدام المغسولة جيدة وتهرس لفترة من





الزمن إلى أن تصل إلى مرحلة العجينة الطرية، ثم تخزن بواسطة أكياس مصنوعة من سعف النخيل تسمى (پات أو لچ) فتغطى بشكل محكم وتلتحم فوهتها بالحصير والطين الذي يحافظ عليها من التلف ويمنع عنها دخول الهواء، لتبقى مؤونة تمرية مخزنة من موسم الصيف إلى الشتاء. وتستخدم كدواء للطب الشعبي ولمعالجة الأورام وجبر الكسور بعد خلطها مع شيء من الكركم.

هـ ـ كُنچتي ناه:

يخلط هذا النوع من التمر بالسمسم والجوز وبنوع من الخضرة المعطرة تشبه النعناع ثم يؤكل بالمعلقة أو بواسطة اليدين.





و - كتپوه:

لإعداد هذا الطعام يقطع التمر غير الناضج بالسكين إلى نصفين ثم يجفف ويخلط بلب الجوز والفستق ثم يوضع بشيرة (دبس) فينتج نوع من الحلوى اللذيذة.

ز ـ آرگ أو هَرگ:

تعتبر عملية التجفيف من أقدم طرائق الحفظ الغذائي كما يشير إليها تاريخ التجفيف حيث عرف منذ أكثر من 4000 سنه. يقصد بعملية تجفيف التمور (نزع الماء الزائد عن حاجة التمر الناضج).

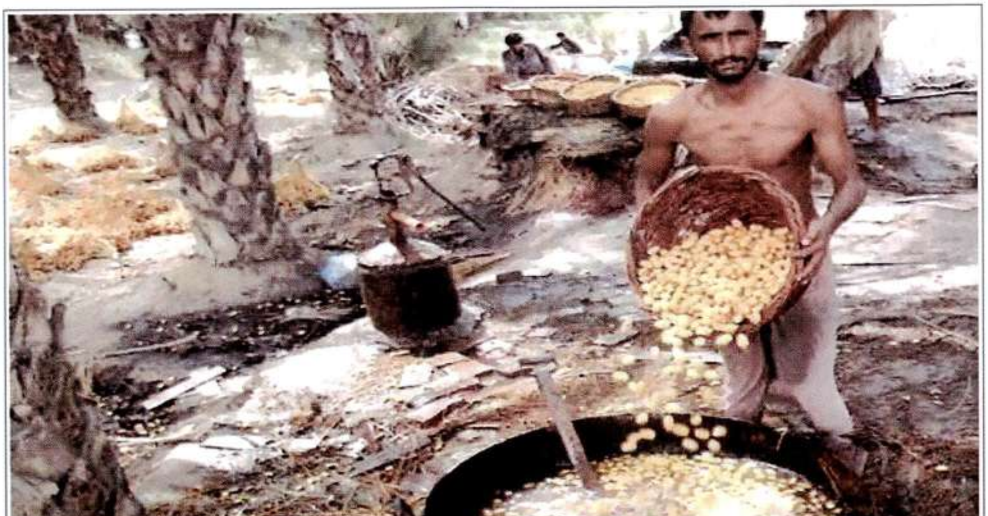
يتم إحضار كمية الرّطب الموجودة لديهم ويتم غسله جيداً لإزالة أي غبار وأتربة عالقة به بعد ذلك يوضع في مصفاة حتى يتخلصوا من الماء، وبعد ذلك يحضر وعاء كبير عليه قطعة من القماش الأبيض النّظيف يوضع عليه الرّطب ويترك بالشمس ليجف مدة يوم أو يومين أو أكثر و يتم الاحتفاظ به في أكياس.

هناك من يفضل بعد غسل التّمر أن يضعه في أكياس ويعرضه للشمس وهذه إحدى الطرائق لتجفيف التّمر. نشير إلى إن تجفيف التّمر يكون على شكل حب منفرد أو على شكل مكبوس مدعوك أي بعد جفاف التمر نصف جفاف فيتم دعكه جيداً والاحتفاظ به في أكياس حتى يبقى طرياً.

والطّريقة الثّانية لتجفيف كميات كبيرة من الرّطب يحتاج إلى حرارة شديدة و هواء حار و يكون ذلك بتوفير مساحة كافية كل واجهاتها من الزّجاج حيث يسمح بدخول الشّمس ويتم وضع الرّطب على صوانٍ من الزّجاج أو فردها على رفوف حتى تمتص حرارة الشّمس وفي الليل يتم تعريضها للكشافات الضّوئية حتى تمتص حرارة ضوء الكشاف، و تستغرق هذه العملية يومين أو ثلاثة أيام، و يمكن أيضاً استخدام الهواء الحار لتجفيف التمر أي يتم تسليط الهواء الحار على حبات الرّطب حتى يجف و بعد ذلك يعبأ في أكياس و يتم الاحتفاظ به في مكان جاف و هذه طريقة جيدة لتجفيف التّمر.










ترماگ
آرگ
شیرگی
گنجتی
مدر
چانگال

2 ـ الألبان ومشتقاتها

اللبن من أقدم ما صنعه الإنسان حتى أيامنا هذه ويعد غذاء أساسياً في بلدان الشرق الأوسط و بلوشستان وريفها من أشهر المناطق في صناعة الأجبان والألبان ولاسيما اللبن البلوشي (أي لبن الغنم والبقر).

وهنا طريقة صنع اللبن في البيت باستخدام حليب البقر أو الماعز المتوافر في ريف بلوشستان:



أ ـ كـڻ:

حينما تلد البقرة أو الماعز يتم حلبها في أول ثلاثة أيام متتالية فقط من ولادتها لصناعة زبد (كـڻ) حيث يوضع الحليب الذي تم حلبه في إناء معدني ثم يوضع على نار هادئة جداً دون أن يحرك اللبن اطلاقاً حتى ينفصل ماء اللبن عن الخلاصة المتقطعة من اللبن مدة ساعة تقريباً، ومن ثم يحرك بطريقة هادئة، ونتيجة تحريكه تتكون الزبدة التي تنعزل وتظهر فوق اللبن، فيضاف القليل من الماء البارد ليسهل استخراجها، وهي التي يصنع منها سمن (كـڻ). وغالباً تؤكل في نهاية الشتاء وبداية الربيع أي في موسم ولادة المواشي.


(C) KE





ب ـ شيلانچ :

أما عن طريقة تحضير شيلانچ أو(الكامي) فهي نفس طريقة صناعة (كـٹ) بسيطة للغاية ولكنها دقيقة، فحليب المواشي هو مصدر شيلانچ الذي يستخلص من اللبن الرائب أو الروب (دوگ أو بُچ)، ويبدأ بتخمير الحليب الذي يوضع في إناء وإضافة القليل من اللبن إليه، ويترك من أربع إلى ست ساعات حتى يصبح لبناً رائباً، ويوضع بعد ذلك في «السقا (هِنزك)» الذي يعلق بالحبل في قائم يتكون من ثلاثة أضلاع، ويحرك بطريقة هادئة، ونتيجة تحريكه تتكون الزبدة التي تنعزل وتظهر فوق اللبن، فيضاف القليل من الماء البارد ليسهل استخراجها، وهي التي يصنع منها السمن الذوابة أو السمن البلوشي.

وبعد الانتهاء من استخراج الزبدة، يتم سكب اللبن في وعاء، ويوضع على نار هادئة مدة لا تتجاوز عشرين دقيقة، ويجب أن لا تصل إلى درجة الغليان حتى يبقى متماسكاً، وتبدأ المادة الصلبة تطفو على سطح الوعاء منعزلة عن الماء ومكونة شيلانچ، يترك حتى يفتر ثم يصفى ويضاف إليه السمن البلوشي أو الدهن الخنين.





ج ـ نگن ءُ شير :

هذه الأكلة عبارة عن لبن طازج وخبز تنوري وسمن محلي مع بصل أبيض، حيث يتم خلط اللبن مع الخبز ويوضع عليه سمن محلي ويؤكل مع البصل الأبيض.



3 ـ الخبز (نان أو نگن) وأنواعه

قبل أن نتحدث عن الخبز البلوشي وأنواعه، دعونا نتعرف إلى التنور الشعبي البلوشي الذي يصنع منه الخبز.

أ ـ التنور الشعبي البلوشي (تَرين):

يبقى التنور عبر كل العصور الماضية وإلى وقتنا الحاضر آلة الخبز الشعبي التي تتجسد فيها روح التراث وعبق التاريخ منذ 9000 عام قبل الميلاد وهو اليوم ينبض بالحياة في كل بيت وفي كل منطقة من مناطق بلوشستان الكُبرى بشكلها الكهفي الذي تتراقص فيه ألسنة النار لتفسح في المجال لأنوثة العجينة بالتفتح على عزف الحطب.

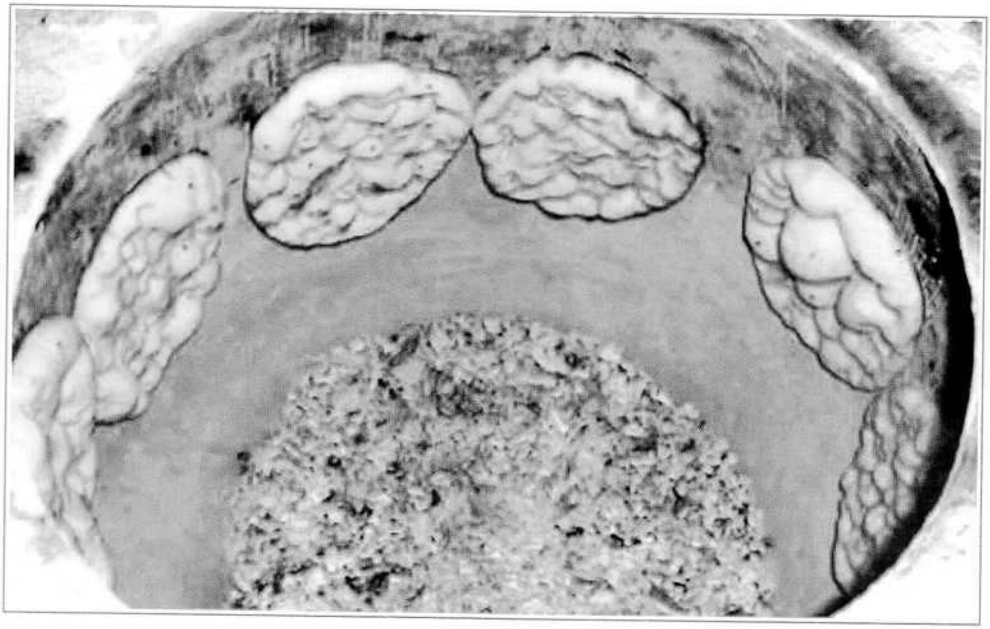
1 ـ طريقة تجهيز التنور

اما طريقة تجهيز التنور حيث يحتاج إلى عشرة أيام تقريباً فهو يمر بعدة مراحل تبدأ بجلب وتنظيف التراب الأحمر المخصص لصناعته والذي يخلط مع الماء ويترك مدة يومين ومن ثم يضاف إليه الملح والتبن وشعر الماعز والخيش والقنب لتقوية الطين

وزيادة تماسكه،ثم تبدأ مرحلة عجن الخليط بعضه مع بعض لتبدأ عملية البناء بلف الطين على شكل حلقة دائرية بقطر 1 متر وبارتفاع 30 سم وسماكة 3 سم،ثم يترك هذا النموذج لليوم الثاني حتى يجف ثم تليها مرحلة لف وسط التنور.

وفي اليوم الثالث من عملية تصنيعه تلف فوهة التنور قبل أن يعرض لأشعة الشمس مدة أسبوع على الأقل حتى يجف بشكل نهائي وفي مرحلة أخرى يوضع المجسم المبدئي وسط غرفة بيت التنور على أن تترك مصطبة على جانبيه محشوة بطبقات من الحجارة والطين تساعد في استدارة الرغيف باليدين وتسمح بصنع باقي المعجنات الأخرى كما تساعد في حماية التنور من الكسر وعند تنفيذ هذه الملحقات يصبح التنور جاهزاً للعمل.

ويخبز خبز التنور في القرى بالفرن الطيني الذي يسمى (ترين) وفي البيوت في فرن حديدي (برميل أو تِن) ويستخدم الخشب أو الفحم لإشعاله وفي المخابز فرن فخاري وهناك أفران تعمل بالغاز والبعض الآخر بالكهرباء تستخدم في مصانع الخبز ويكون شكل الخبز مستديراً وقد يكون مستطيلاً[1].



(1) https://www.facebook.com/BeautyOfInteriorBalochistan.

2 ـ أدوات صُنع الخبز البلوشي على الصاج والتنور

أ - بِڈّل: عبارة عن أسطوانة خشبية لها مسكتان عن جانبيها، تستخدم لرق العجين من أجل الخبز.

ب - تانوك: عبارة عن قطعة خشبية مستديرة ذات سطح ناعم وألمس، توضع عليها رقائق العجينة المراد طبخها.

ج - ناپچ: عبارة عن مخدة مستديرة مصنوعة من أقمشة قديمة، تضعها المرأة في يدها أثناء لزق العجينة في التنور.





أ ـ الخبز التنوري (ترين نگن):

يعجن الطحين بالماء والملح، ثم تترك العجينة لفترة كافية، ثم تقطع إلى كور متوسطة الحجم (بحجم كرة التنس الأرضي) وتفرد بالنشابة أو باليد وتلزق على جوانب الفرن باستخدام مخدة مستديرة تسمى (ناپچ).

والخبز البلوشي التنوري لا يترك ليتخمر لذا يخبز دون تخمير الرغيف، يقوم الخباز بتقليب العجينة بين يديه حتى تكبر وتستدير ثم يلزقها على جوانب الفرن الحامي ويتركها لدقائق قليلة حتى تستوي وتتحمش ثم يخرجها بواسطة يديه من بين ألسنة اللهب وهذا بحد ذاته سر الحرفة.









ب ـ روگني نگن:

هذا النوع من الخبز يطبخ على صاج دائري(تِن)، حيث يوضع قليل من زيت نباتي فوق الصاج، وتوضع رقائق العجينة المقطوعة فوقه، وتقلب العجينة بواسط اليد من الطرفين حتى تنضج وتصبح خبزاً جاهزاً خلال ثلاث دقائق، ويؤكل في الصباح الباكر مع شاي حليب.







ج ـ ڈكين نگن:

هذا النوع من الخبز يشبه (روگني نگن)تماماً ولكن بدون صب الزيت النباتي فوق الصاج ويؤكل مع المرق.





د ـ پُرانِگ:

هذا النوع من الخبز اليابس تطبخه القبائل الرحل بالصحراء وذلك بإشعال النار في أرض حصوية ثم توضع العجينة على التراب الملتهب وتغطى بالتراب لتطبخ جيداً.

ويقول الكاتب بالسان الفرنسي لدى مشاهدته كيفية إعداد هذا الخبز في منطقة بلوشستان «إن هذه النوعية من الخبز التي تطبخ بدون تخمير العجينة من الخبز المقوي الثقيل على المعدة، اعتقد أن قبل سبعة أو ثمانية آلاف سنة وقبل اختراع التنور كان الإنسان القديم يطبخ الخبز بهذه الطريقة البدائية».









هـ ـ تِن موش:

هذا النوع من الخبز يطبخ على صاج منحنٍ قليلاً، حيث تصب العجينة مباشرة على الصاج دون تقطيعها إلى كرات وتفردها، ويتم تقليبها بواسطة صفيحة معدنية حادة الأطراف لتنضج من الطرفين.





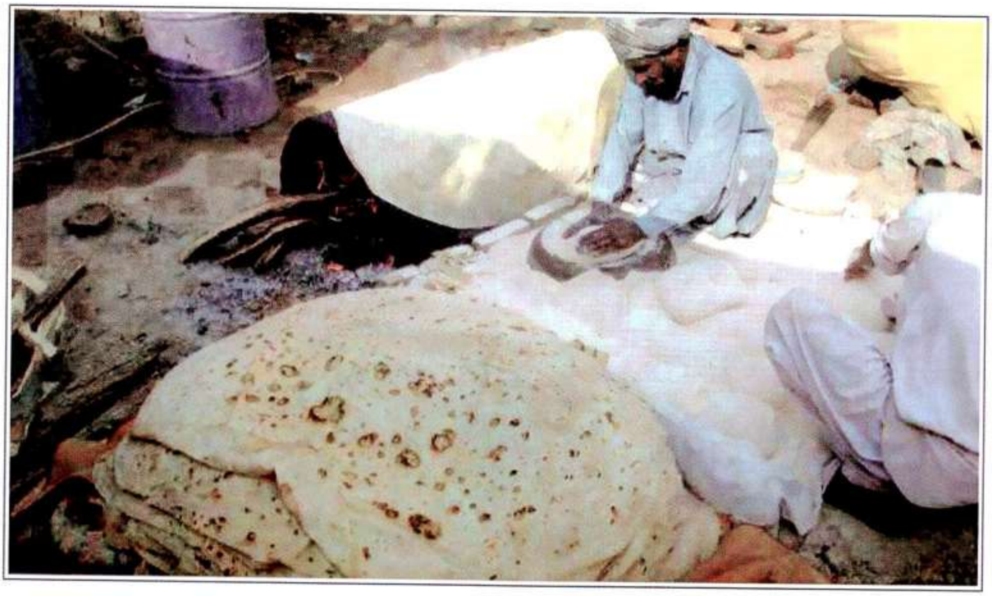
و ـ سِسرك:

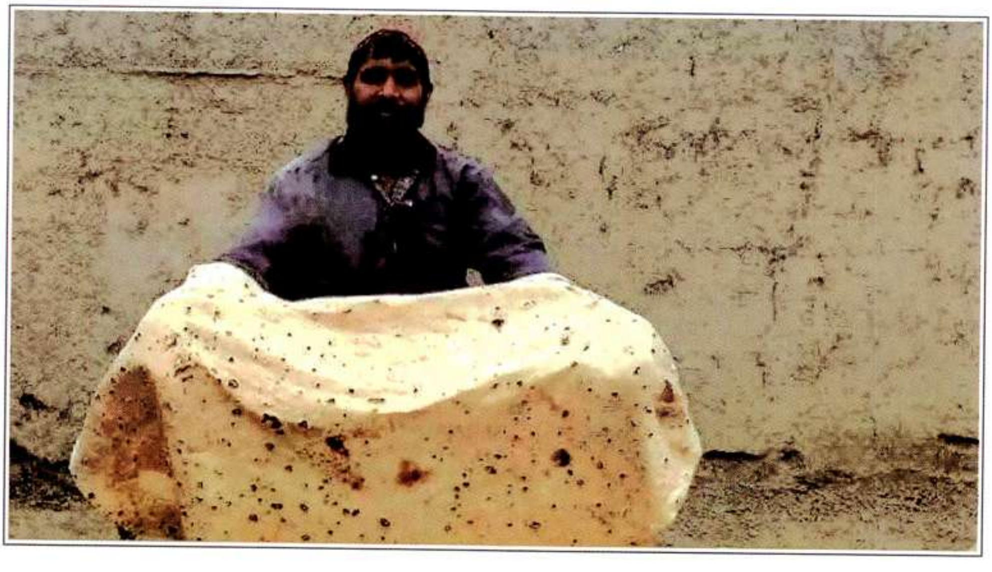


هذا النوع من الخبز يطبخ على صاج دائري، حيث تصب العجينة مباشرة على الصاج دون تقطيعها إلى كرات، وتقلب بواسطة اليدين من الطرفين حتى تصبح جاهزة ويصب السكر فوق الخبز الحار مباشرة بعد إنزاله من الصاج، ويؤكل في الأيام الشتوية الماطرة والباردة.

ز – ٹـامبي نگن:

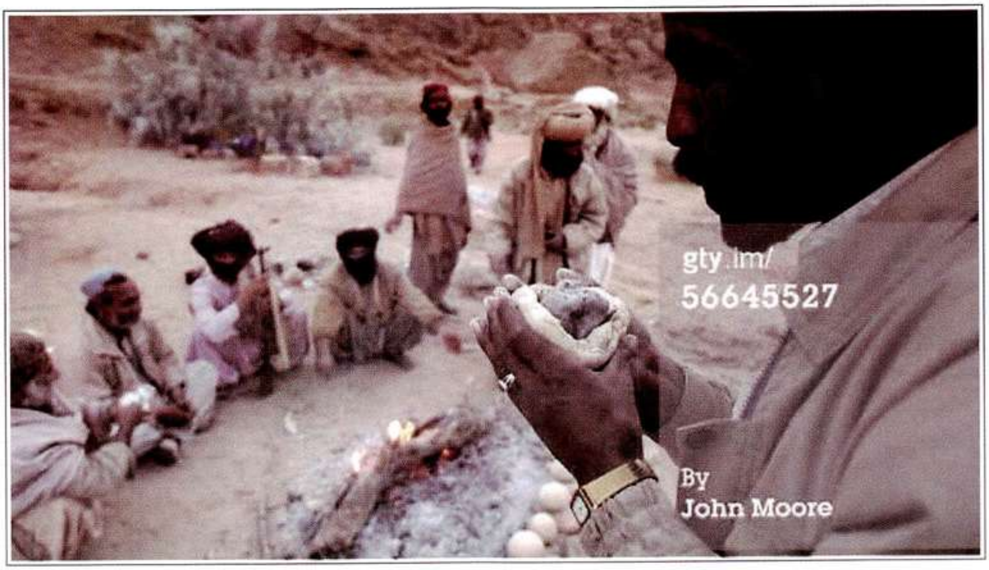
يعجن الطحين بالماء والملح، ثم تترك العجينة فترة كافية، ثم تقطع إلى كور متوسطة الحجم، ثم يقوم الخباز بتقليب العجينة بين يديه حتى تكبر وتستدير ثم يلزقها فوق البرميل الحامي ويتركها دقائق قليلة حتى تستوي وتتحمش ثم يخرجها من فوق البرميل ويصبح خبزاً جاهزاً.

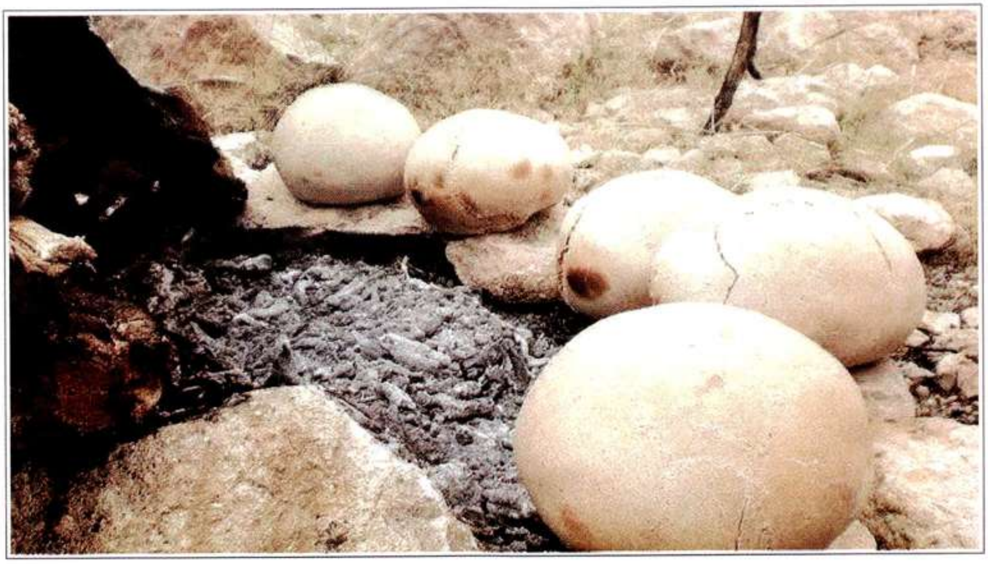




ح ـ كاك :

يعجن الطحين بالماء والملح، ثم تترك العجينة فترة كافية، ثم تقطع إلى كور متوسطة الحجم، ثم توضع حصى صغيرة داخل العجينة المقطوعة، ويقوم الشخص بتدويرها بواسطة اليدين حتى تصبح بحجم كرة اليد، ثم تطبخ العجينة فوق حصى ملتهبة إلى أن تجف وتنضج خلال رُبع ساعة، ويؤكل مع لحم سجّي المشوي.







ط ـ سُهرو نگن:

يصنع هذا النوع من الخبز بواسطة عجينة الذرة الرفيعة السكرية (النجرو أو سورجم)، حيث يعجن طحين الذرة بالماء والملح، ثم تترك العجينة فترة كافية، ثم تقطع إلى كور متوسطة الحجم، وتطبخ على الصاج الدائري، وتقلب بواسطة اليدين



من الطرفين حتى تنضج وتصبح جاهزة خلال خمس دقائق وهو خبز سميك ورقيق، وشكله أسمر مائل إلى الاحمرار.

ي ـ شلو:

يعجن الطحين بالماء والملح والحليب، ثم تترك العجينة فترة كافية، ثم تقطع إلى كور صغيرة الحجم وتثقب العجينة، وتطبخ على صاج دائري، وتقلب بواسطة اليدين من الطرفين حتى تنضج وتصبح جاهزة، ويأتي الخبز متخلخلاً طيباً.







ك ـ جو نگن:

يصنع هذا النوع من الخبز بواسطة عجينة الشعير،ثم تقطع إلى كور متوسطة الحجم، وتطبخ على الصاج،وتقلب بواسطة اليدين من الطرفين حتى تنضج وتصبح جاهزة.

ل ـ روٹي:

هذا النوع من الخبز يطبخ في التنور ولكن يتم ثقب العجينة، حيث يعجن الطحين بالماء والملح والخميرة، ثم تترك العجينة لتتخمر فترة كافية، ثم تقطع إلى كور متوسطة الحجم، ويقوم الخباز بتقليب العجينة بين يديه حتى تكبر وتستدير ثم يلزقها على جوانب التنور الحامي ويتركها دقائق قليلة حتى تنضج وتتحمش ثم يخرجها بواسطة يديه من بين ألسنة اللهب، ويؤكل كفطيرة مع الجبن أو الزعتر، وهذا النوع من الخبز مرغوب فيه في المناطق الشمالية من بلوشستان الغربية والشرقية.









تابگ: عبارة عن صاج ويصنع من الطين الخالص ويستخدم ليطبخ الخبز البلوشي وهو أقدم من الصاج الحديدي (تِن).

4 ـ الأرز:

وغالباً ما يطهى بالغلي ويؤكل مع اللحم أو مع السمك أو مع الدجاج.







5 ـ المرق (ناروشت):

وهو إما باللبن الحامض المخمر وإما يعد من العدس والفول واللوبياء أو الماش ويسميه البلوش (وادءُ آپ) ـ واد تعني الملح وآپ تعني الماء.



أما مرق اللحم فيعد في أوانٍ نحاسية أو خزفية، يضاف إلى اللحم والماء شيء من الفلفل الأحمر والدارسين والكركم ويشبه المرق الهندي كما يضاف إليه قطع من الخبز اليابس.

6 ـ تباهِگ - القديد

عبارة عن ذبيحة أو عدة ذبائح من الخراف أو الماعز يقطع لحمها ويخلط بالبهارات المحلية ويجفف ثم يعد من هذا اللحم الغذاء طوال فصل الشتاء وهو طعام الطبقة الغنية من البلوش.





7 ـ الكباب

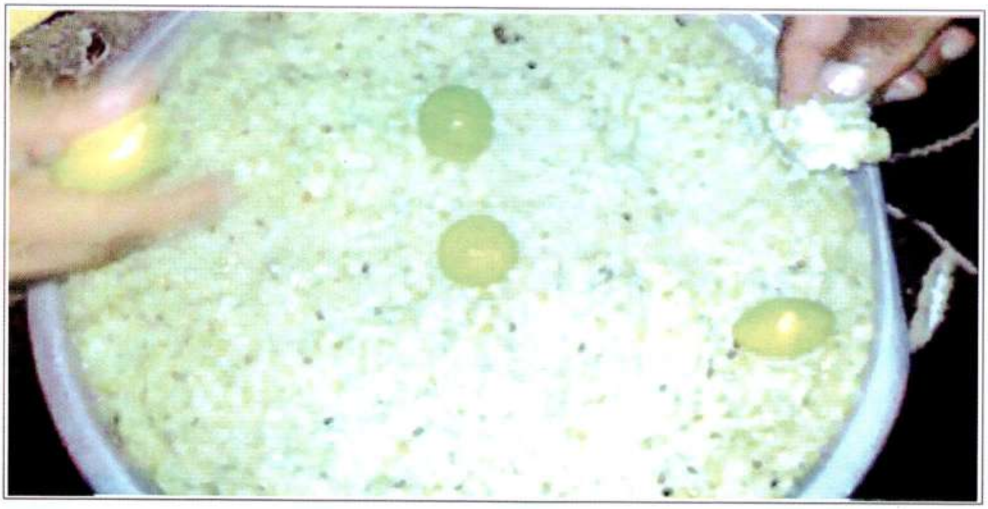
تؤخذ الشاة والماعز الصغيرة وبعد ذبحها وسلخها يشقق لحمها وتوضع بعض الأدوية والدهن في هذه الشقوق ثم يعلقونها في التنور وتشوى في درجة حرارة عالية.



8 ـ ماش ءُ باٹ

أكلة شعبية قديمة كانت سائدة في الماضي وهي تنتشر في جميع أرجاء بلوشستان الكُبرى وهي عبارة عن خليط من الأرز وحبيبات الدجر المحلية والفاصولياء، حيث تؤخذ كمية من حبيبات الدجر اليابسة ثم تغسل بالماء جيداً وتوضع الحبيبات والأرز والفاصولياء في الرحى لطحنها وخلط بعضها مع بعض ومن ثم يتم غسلها مرة أخرى وتوضع في قدر متوسطة على نار هادئة ومن ثم تحرك بطريقة هادئة حتى يخلط جميع هذه المواد معاً ويضاف إليها قليل من الماء والملح حتى تصبح جاهزة خلال ساعة واحدة.







9 ـ واد ءُ آپ

من الأكلات الشعبية التراثية والمشهورة في بلوشستان وخصوصاً في منطقة مكُران مادتها الأساسية سمك مالح مجفف وماء وخبز تنوري وسمن محلي وليمون.

فقد كان أهالي الساحل في منطقة مكُران يعدون بأيديهم (المالح)، حيث تنتقى أسماك معينة لصنع المالح فتقطع الأسماك إلى قطعتين أو أكثر، حسب حجم السمكة وتستبعد أطرافها ورأسها وتغسل، ويزال الحسك تماماً، ثم تملح بكميات كبيرة من ملح الطعام وثم تجفف في الهواء الطلق عند الشاطئ بواسطة حبال مصنوعة من سعف الغضف مدة يومين وبعضها أسبوع.

ويؤكل السمك المالح مطبوخاً إما بالغلي مع بهارات محلية ويخلط مع خبر التنوري ويضاف إليه سمن محلي ويرش بالليمون مع بصل أبيض بعد تجهيزه خلال نص ساعة وتسمى هذه الوجبة (واد ءُ آپ) وإما يؤكل مع الأرز الأبيض أو بمزجه مع الأرز في القدر نفسها أثناء الطهو.





10 ـ سَر گْ ءُ سَگِنْدك

هذه الأكلة الشعبية مكونة من أحشاء الذبيحة الصالحة للأكل وهي جزء من معدة ورأس وأمعاء حيوانات المزارع المختلفة مثل البقر والغنم والخروف، ويتم غسلها وتنظيفها جيداً ثم توضع في القدر ويضاف إليها بهارات وفلفل أحمر ويتم تحريكها وتدويرها بواسطة ملعقة متوسطة وتصبح جاهزة خلال ساعة ونصف الساعة تقريباً. وتؤكل سر گءُ سگندك مطبوخةً إما بالغلي وإما تؤكل مع الأرز الأبيض.



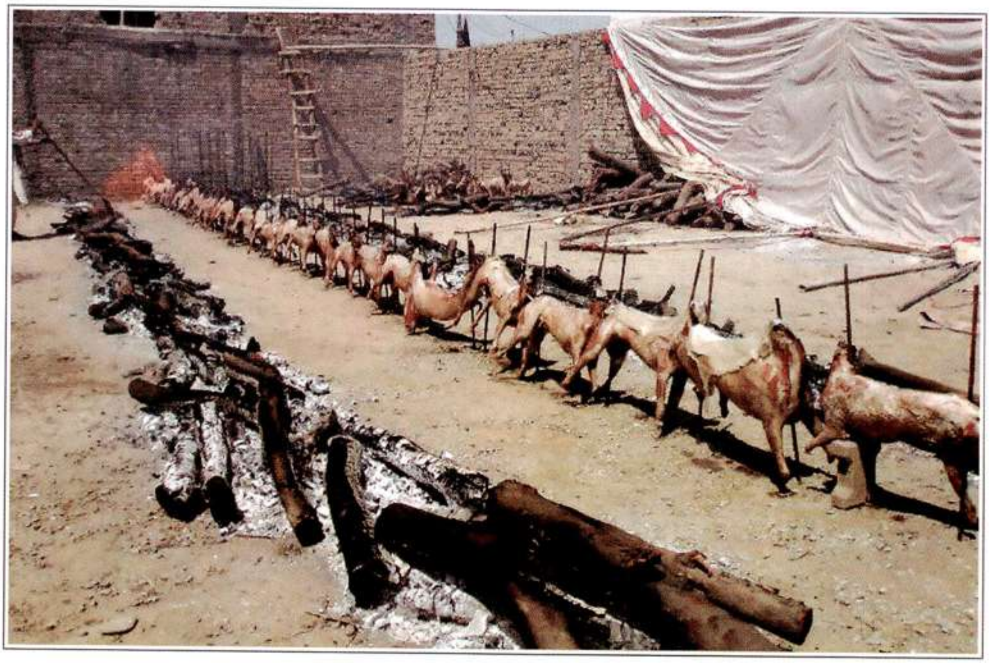
11 ـ سَجّي

أكلة شعبية وتراثية شائعة في المناطق الشمالية من بلوشستان الشرقية، وهي عبارة عن لحم غنم يتم تقطيعه وتنظيفه ويضاف إليه بهارات محلية ووضعه في الأسياخ الخاصة ويضاف بعض من الدقيق بمقادير معينة حتى تعطي للوجبة مذاقها المميز،

ثم يترك مدة ساعتين في الهواء الطلق قبل تجهيزه على أسياخ خاصة بالشي على الجمر.

وكما ترون طريقة إشعال النار ورائحة الحطب والتجمع حول دائرة الجمر أو النار بشكل مستقيم، هذه تشعرك بجو احتفالي مميز بالفعل.

ويقدم لحم سَجّي المشوي على الجمر في مناسبات اجتماعية خاصة جداً مثل الصلح بين قبيلتين متصارعتين أو تعيين رئيس جديد للقبيلة أو في أعراس أبناء زعماء القبائل البلوشية الثرية.



12 ـ گوادري حلوى

تشتهر مدينة گوادر الساحلية الواقعة في بلوشستان الشرقية بصناعة الحلوى البلوشية الشهية بنكهاتها الخاصة والفريدة في نوعها. ويعتبر هذا النوع من الحلوى صاحبة الانسان البلوشي في كل المناسبات الاجتماعية لا سيما في أفراحه، فلا يخلو بيت بلوشي من الحلوى الجوادرية في منطقة مكُران، خصوصاً أوقات الاحتفالات العامة أو الخاصة والأعياد.

يتم إنتاج الحلوى البلوشية على مواقد النار باستخدام حطب الغاف والسدر والقرط البحري نظراً إلى شدة احتراقه لفترة أكبر ولمدة لا تقل عن ساعتين ولا تزيد عن ثلاث ساعات.

وتتكون الحلوى البلوشية من: ماء الورد الطبيعي المنقوع بالزعفران والهيل، السمن المحلي، السكر الأبيض، النشأ، المكسرات، الحليب، البيض، الماء.

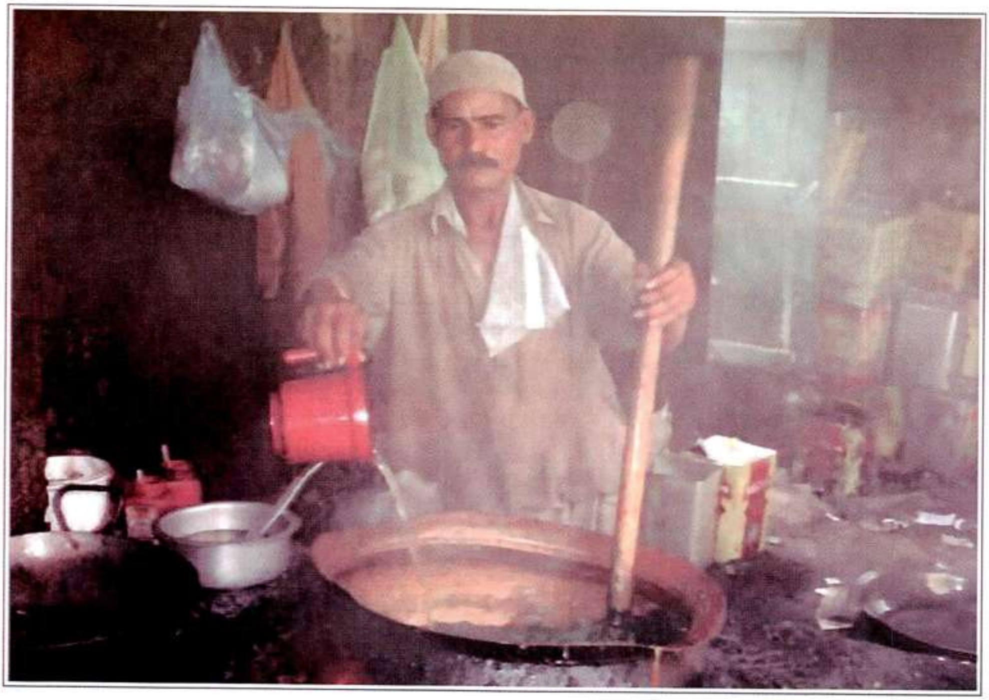
خطوات صناعة الحلوى البلوشية

يتم تسخين الماء في القدر الخاصة ما يقارب سطلين متوسطي الحجم من الماء، ثم يضاف السكر الأبيض، ومن ثم يضاف البيض لإزالة الشوائب مع استمرار التقليب وتحريك السكر، وبعد نصف ساعه تقريباً يتم إضافة مسحوق النشا مع استمرار التحريك كل ثلاث دقائق عندها يتماسك الخليط، ومن ثم تضاف كمية من السمن المحلي منعاً للالتصاق المزيج ولكي يعطى مرونة أكثر ولزوجة للحلوى وأيضاً نكهة لذيذة، ثم تضاف مقادير من السنوت المطحون والهيل والمكسرات، وبعد ثلاث ساعات من التحريك تضاف كمية الزعفران مع ماء الورد وبعد التأكد من نضج الحلوى يتم تفريغها في وعاء كبير، وفي المرحلة الأخيرة يتم توزيع الحلوى في الأوعية الفضية الخاصة أو في علب كرتونية خاصة لهذه الحلوى.

وتتنوع أشكالها وأنواعها، أشهرها الخضراء والصفراء والحمراء وهي تتفاوت في الأسعار حسب الحجم والكمية حيث يكون بعضها غالي الثمن كما هناك نوع آخر كحلوى التمر[1].

---

(1) https://www.facebook.com/PulleinDasht?fref=ts.















الفصل السادس

الفنون الشعبية البلوشية

أ ـ الأغاني والأشعار والأصوات

إن الأغاني والألحان والأهازيج الشعبية البلوشية هي نموذج متكامل من الفن والثقافة المورثة ذلك لأنها بسيطة وبدون تكلف وتؤدى بسهولة لإبراز العواطف والأحاسيس الجياشة بيسر.

إن للترنيمات المحلية والألحان الشعبية أهمية خاصة لزيادة انتشارها ولذا فهي تعد من الكنوز الأدبية ذلك، لأنها تثير الشجون وتؤثر بألفاظها ومفاهيمها العميقة في نفس الإنسان وتأسر القلب والروح فتبرز فيها مفاهيم الشجاعة والمروءة في ظل الظروف الطبيعية الصعبة.

إن لهذه الأغاني والترنيمات والألحان والأهازيج والأصوات مناسبات خاصة كما تشمل الشعائر الدينية والأعياد والاحتفالات من ناحية أخرى.

فمن الشعائر المذهبية، أنواع الزار ومجالس الدراويش والترحيم، وأما الأعياد والاحتفالات الأخرى فهي الأعراس والختان ومناسبة الولادة وقطف التمور وحصد القمح.

وإن من أشهر الأصوات هناك: ليكو ـ زهيروك ـ كردي ـ موتق ـ شعر. والأشعار

الحماسية مثل مير قمبر وحضرة أدهم والتاريخية مثل چاكر خان رند والغزلية مثل سسو پونو وهاني وشيه مُريد والاجتماعية مثل پسُند خان ومراد خان.

وأما الأغاني وأصوات الأعراس فهي (نازينك ـ لارٹو ـ هالو شبتاكي ـ سبت وزبت وصوت)[1].

ب ـ الألحان والأدوات الموسيقية

إن البلوشي يعشق الموسيقى بشدة ذلك أنه يولد مع الألحان والأنغام الموسيقية وحتى وفاته لن يفارقها إنه يعكس أحاسيسه وعواطفه الحماسية المتوقدة العميقة وذلك لأن بين البيان والموسيقى رابطة وثيقة في المجتمع البلوشي فهي تأتي في المقام الأول في حياتهم الاجتماعية. أما الموسيقى الحالية فبدأت تفقد بريق أصالتها القديمة ولكن سكان المناطق الساحلية والحدودية الأصيلة مازلوا يحافظون على قواعد لغتهم وموسيقاهم وعصبيتهم الخاصة.

ويجب القول بأن الموسيقى البلوشية في القرون الأخيرة بدأت تتحول وتتأثر بالموسيقى الهندية وإن كانت الثقافة المشتركة في النواحي الأدبية والفلسفية والعرفانية لهاتين المنطقتين متقاربة وقابلة للتأثير فيما بينهما وللتفسير أيضاً ويمكن معرفة الأسباب الجذرية في النواحي التاريخية والجغرافية.

إن أهم الموسيقيين البلوش هم: لوري و لولي ولانكا و پهلوان والشاعر.

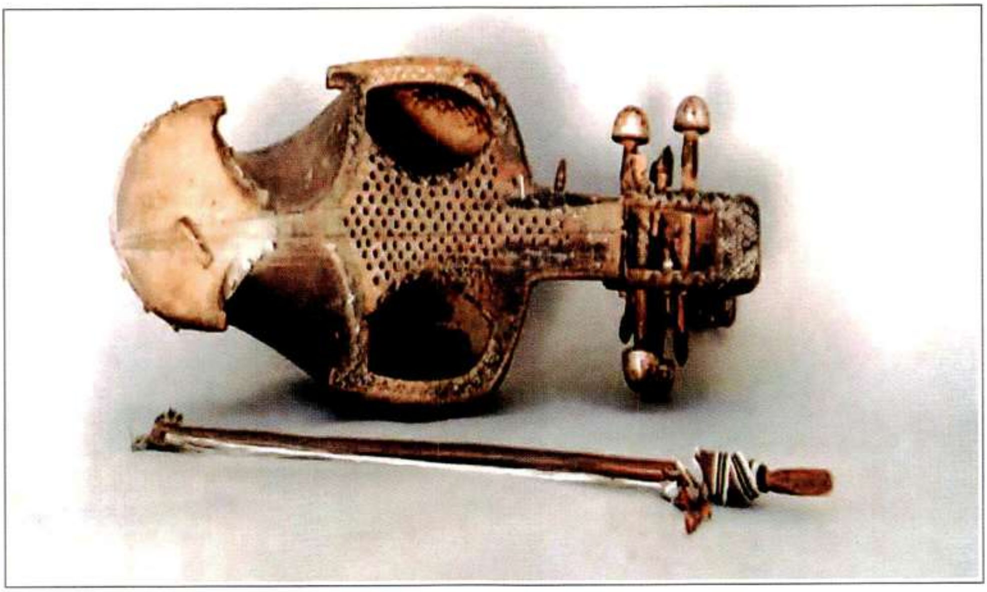
أما أهم الأدوات الموسيقية فهي:

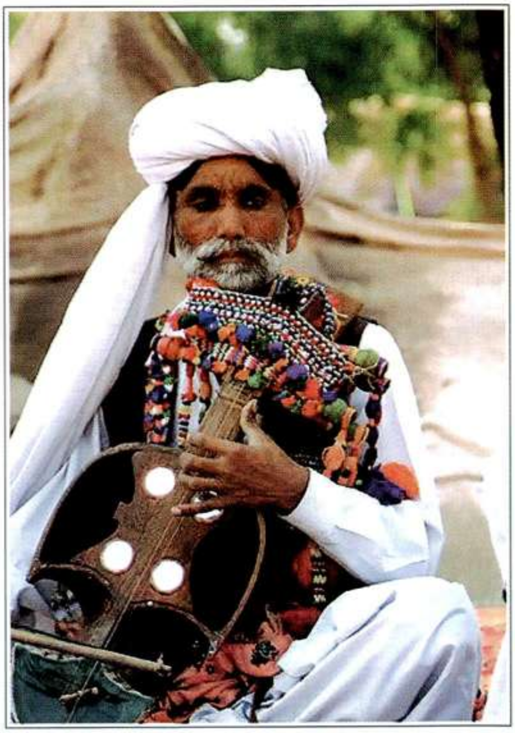
1 ـ سروز

وتسمى سرود أو قيچك وهذه الآلة معروفة في فرنسا وروسيا حيث تسمى كشاكو وهي من الآلات الموسيقية البلوشية التقليدية.

---

(1) **البلوش تاريخ وحضارة عربية**: د. محمد اسماعيل دشتي، دار المحبة، دمشق، سوريا، ط1، 2004. ص 274 ـ 277.





والقيچك تشبه الكمنجة مع اختلاف في القاعدة المعقدة كقاعدة العود واليدة القصيرة. ويبلغ عدد أوتارها من أربعة إلى ستة أوتار وأثناء الاستعمال توضع القاعدة بشكل عمود. أما العازفون الجوالون فيعلقونها برقابهم ويعزفون أثناء الحركة.

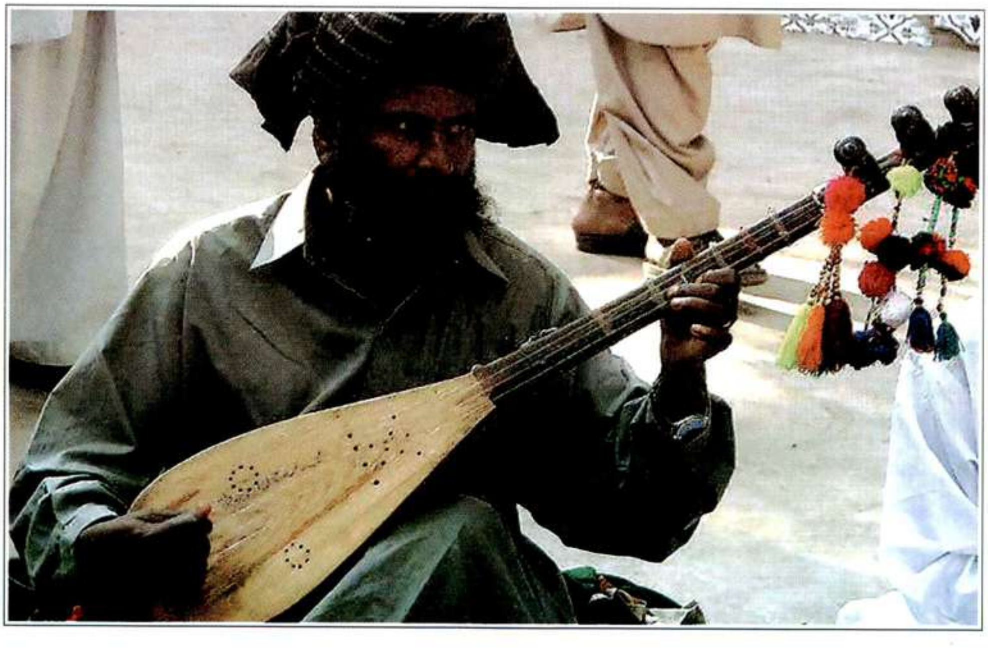
تصنع هذه الآلة في بلوشستان لكن النوعية الفضلى تأتي من الهند. ألحانها شجية ويمكن العزف المنفرد عليها والقيچك تستخدم في مختلف الألحان السعيدة والمحزنة ويمكن تشبيهها من حيث تعدد الألحان بالقانون[1].

(1) https://www.facebook.com/PullenBalochistan44?fref=ts.

2 ـ تنبورگ

وكانت تسمى «پهلوان» آلة موسيقية وترية تعرف اليوم بالجنكي وتؤدي دور الأكورديون ومساعدة الألحان الأخرى. وتستخدم كالعود بالصدر وتهتز الأوتار بلمسات أصابع اليد اليمنى فيما تقبض اليسرى على اليدة.





3 ـ ربابة

آلة وترية ذات 18 وتراً وتشبه إلى حد ما الثلاثين وتراً الهندية. استعمالها مثل التنبورك ويتم هز الأوتار بالسبابة أو بواسطة قطعة من البلاستيك. قاعدتها المعقدة خشبية تنعكس فيها الارتعاشات الصوتية ثم تطفو على السطح الأملس بلحن شجي، لها طنين مقبول يبلغ طول الربابة أربعة وستين سم.



4 ـ بينجو

آلة موسيقية بصوت جهوري تستخدم في وادي السند، ويرى البلوش أنها جاءت من تلك المنطقة إلى بلوشستان. وأثناء العزف يوضع طرف منها على الركبة والطرف الآخر على الأرض لها تقاسيم صوتية وتعزف بلمس الأوتار.



5 ـ ناي

ني (نل) آلة نفخ خشبية ويسمى العازف نلي.

6 ـ طبلة ڈوهُل

(دور كل) وتصاحب الفرقة الموسيقية بالضرب من الطرفين أما الدف فيتم الضرب من طرف واحد وبصورة أخف ويسمى عازف الطبلة (ڈوهُلي). وتستخدم الطبلة في مناسبات خاصة مثل رقصة شيك ورقصة دمال.



7 ـ الجرة (طبله)

كوزة آلة قديمة مصنوعة من الخزف وهي كالجرة العادية مغطاة بطبقة جلدية رقيقة.

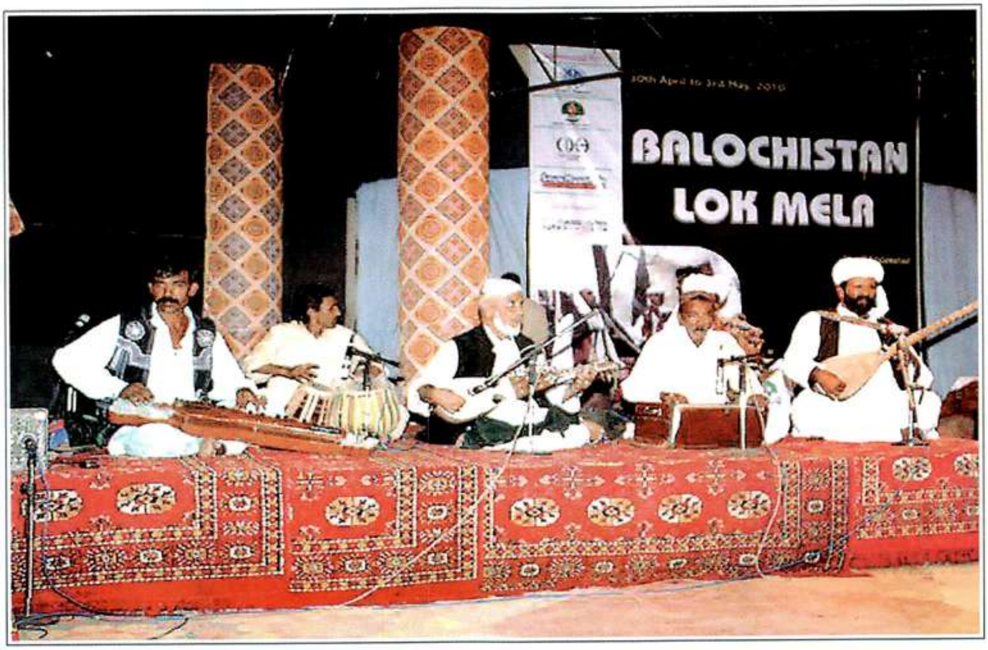




8 ـ دطينبوك

وهي طبلة أصغر من الحجم العادي ولكنها أطول وتشبه الهمزة ويتم العزف عليها بواسطة اليد[1].

9 ـ حفل غنائي تقليدي



(1) https://www.facebook.com/Balochculturee?ref=profile.

10 ـ الآلات الموسيقية التقليدية في بلوشستان



11 ـ صناعة الآلات الموسيقية التقليدية



الفصل السابع

الطب الشعبي

على الرغم من وجود العيادات والمراكز الطبية فإن أهالي بلوشستان يفضلون أخذ مرضاهم إلى الشيوخ ذوي الخبرة في الطب الشعبي البديل ويأخذون باستشارتهم الطبية.

من الأدوية والطبابة التقليدية ما يلي:

أ ـ العلاج والمداواة بالأعشاب الطبيعية الطبية

إن البلوش ومنذ أمدٍ بعيد عرفوا الخصائص الطبيعية للأعشاب البرية الموسمية التي تنمو في بادية وجبال وسهول بلوشستان الواسعة التي تستخدم في شفاء الكثير من الأمراض وذلك من خلال جذور الأزهار التي تكثر هناك.

1 ـ الزكام

أو البرد ويعالج بعشب سدف أو سداف ويعرف بالجنديل. هذه النبتة المعطرة تنمو في مناطق خاصة أيام فصل الربيع حيث تجمع وتغلى وتصرف لعلاج المريض.

2 ـ الإسهال وأمراض المعدة

وتستخدم وردة القافلة ونبتة حبة النملة وهي مرة توقف الإسهال. وللمعدة تستخدم جذور الزهرة الصحراوية وذلك بغليها بالماء مع مادة مسهلة وشربها.

3 ـ الجرح الأسود

وهو مرض قتال يؤدي إلى التعفن ولكي يلتئم هذا الجرح قبل الاستفحال يتم نثر قشور ساق شجرة تدعى بنه وتحرق ثم يؤخذ الرماد ويخلط بالجبس ويرش بعد ذلك على الجرح، ويجب أن تستمر العملية فترة إلى أن يجف الجرح الخطر ويندمل.

4 ـ عوار أو وجع القلب

ويعالج بالدرمنة التركيبة وكذلك بالزهرة الصفراء التي بذرتها تشبه الأرز (برنج) وغالباً ما تستخدم لعلاج حالات قلب الأطفال حديثي الولادة.

5 ـ علاج السخونة والمصاب بضربة الشمس

الاستحمام بنبته (بومادران) التي تشبه الصابون الطبي لخفض الحرارة والسخونة.

6 ـ قرحة المعدة

وتعالج بالانفلوزية نبتة ذات ساق فيها مادة تشبه الحلي تنبت في مرتفعات بلوشستان بسرعة يجمعها الرعاة وهناك عقار في أوروبا بهذا الاسم يسميها البلوش - شيرهنگ أو حليب الأنغورة.

7 ـ آلام الصدر

ويستخدم في علاجها الزنجبيل (سُونڈ) ويشرب بعد غليه بالماء.

ب ـ الأدوية الأخرى

1 ـ عوار العين

ويستخدم في علاجه تحليل برادة الحديد أو الفضة وشيء من الأفيون يغلى بالماء ثم يوضع الدواء بعين المريض كما أن هناك مادة هله جور لعلاج جراح العين.

2 ـ آلام الأسنان

تعالج بواسطة مادة سوداء تسمى آمن تعالج وتقوي وتجمل الأسنان.

3 ـ الولادة

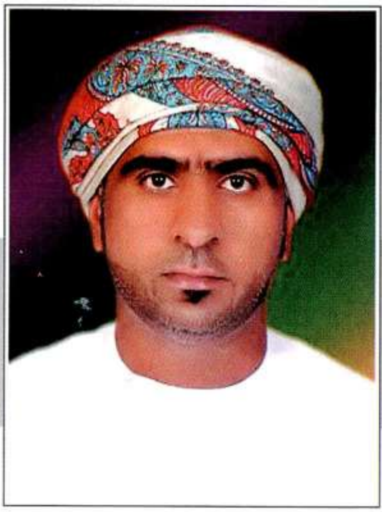
تتم بواسطة القابلة أو الداية (بلُوك) التي تلعب دوراً هاماً بخبرتها في علاج المرأة.

4 ـ علاج من لدغة الثعبان

وذلك أن يبلع الملدوغ ست حبات من الفلفل الأسود ويمضغ الحبة السابعة.

ج ـ العلاج بواسطة التعاويذ والأدعية

حيث يتجه الأهالي أثناء المرض إلى هذه الطريقة التقليدية وكذلك لدفع الحسد والعين يعلقون تعويذة بجيد الطفل لدفع الضر.



- شاهين بن محمد بن علي البلوشي.
- بكالوريوس علم الاجتماع من جامعة السلطان قابوس 2003م.
- دبلوم عام الصحافة من جامعة السلطان قابوس 2003م.
- يعمل حالياً في وزارة التربية والتعليم بمحافظة البريمي ـ سلطنة عمان.

من مؤلفاته:

- البلوش وبلوشستان: دار المحبة، سورية، 2011م.
- القضية البلوشية: مؤسسة الانتشار العربي، لبنان، 2013م.
- المهن والحرف والصناعات الشعبية في بلوشستان: مؤسسة الانتشار العربي، لبنان، 2016.
- الألعاب الشعبية البلوشية: مؤسسة الانتشار العربي، لبنان، 2016.

للتواصل:

www.facebook.com/ شاهين البلوشي

شاهين محمد البلوشي ShahinAlbalushi@

shaheen.albalushi@moe.om